



JOURNAL OF GASTRONOMIA

(joGA)

E-ISSN: 3108-6160

Gastronomi Akademisyenleri Derneği

Cilt/Volume: 2 Sayı/Issue: 1
Aralık/December





JOURNAL OF GASTRONOMIA

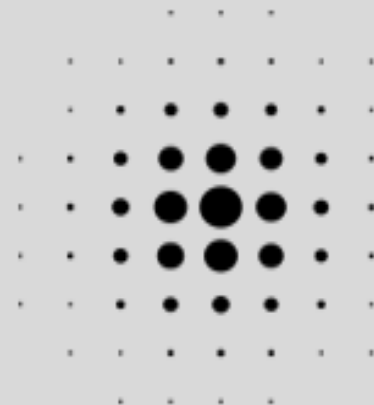
(joGA)

E-ISSN: 3108-6160

<https://www.gader.com.tr/joga>

Cilt/Volume: 2 Sayı/Issue: 1
Aralık/December

Dergide yer alan yazıların ilmi ve fikri sorumluluğu yazarlara aittir / The authors are solely responsible for the academic and intellectual content of the articles published in the journal.





JOURNAL OF GASTRONOMIA

(joGA)

İMTİYAZ SAHİBİ / PUBLISHER

Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ (Anadolu Üniversitesi)

EDİTÖRLER / EDITORS

Doç. Dr. Yener OĞAN (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi)

YARDIMCI EDİTÖRLER / ASSISTANT EDITORS

Öğr. Gör. Dr. Esra ZIVALI (Anadolu Üniversitesi)

Öğr. Gör. Ecem AKAY (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)

ALAN EDİTÖRLERİ / FIELD EDITORS

Doç. Dr. Yener OĞAN (Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi)



JOURNAL OF GASTRONOMIA (joGA)

BİLİM ve DANIŞMA KURULU / SCIENCE AND ADVISORY BOARD

- Prof. Dr. Alper KURNAZ (Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi)
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA (Hacı Bayram Veli Üniversitesi)
Prof. Dr. Hakan TURGUT (Başkent Üniversitesi)
Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ (Anadolu Üniversitesi)
Prof. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI (Karabük Üniversitesi)
Prof. Dr. İsmail TOKMAK (Başkent Üniversitesi)
Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Afyon Kocatepe Üniversitesi)
Prof. Dr. Sibel ÖNÇEL GÜLER (Anadolu Üniversitesi)
Prof. Dr. Şevki ULEMA (Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi)
Prof. Dr. Ümit SORMAZ (Necmettin Erbakan Üniversitesi)
Doç. Dr. Adem ARMAN (Akdeniz Üniversitesi)
Doç. Dr. Alev SÖKMEN (Hacı Bayram Veli Üniversitesi)
Doç. Dr. Ebru ZENCİR (Anadolu Üniversitesi)
Doç. Dr. Emre HASTAOĞLU (Sivas Cumhuriyet Üniversitesi)
Doç. Dr. Gözde TÜRKOZ BAKIRCI (Dokuz Eylül Üniversitesi)
Doç. Dr. İlkey YILMAZ (Başkent Üniversitesi)
Doç. Dr. Merve ÖZGÜR GÖDE (Anadolu Üniversitesi)
Doç. Dr. Nihan YARMACI GÜVENÇ (İstanbul Gedik Üniversitesi)
Doç. Dr. Olcay KILINÇ (Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi)
Doç. Dr. Sait DOĞAN (İskenderun Teknik Üniversitesi)
Doç. Dr. Sema EKİNCEK (Anadolu Üniversitesi)
Doç. Dr. Serdar EREN (Kütahya Dumlupınar Üniversitesi)
Doç. Dr. Şaban KARGİGLİOĞLU (Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi)
Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM (Necmettin Erbakan Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Batuhan ÖZTÜRK (Hacı Bayram Veli Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK (İzmir Ekonomi Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Cihan CANBOLAT (Kahramanmaraş Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER (Kapadokya Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Özge SEÇMELER (Altınbaş Üniversitesi)
Dr. Öğr. Üyesi Serkan GÜN (Siirt Üniversitesi)



JOURNAL OF GASTRONOMIA (joGA)

SAYI HAKEMLERİ / ISSUE REVIEWERS

Prof. Dr. Gürkan AKDAĞ (Mersin Üniversitesi)

Prof. Dr. Serkan ŞENGÜL (Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi)

Doç. Dr. Emrah ÖRGÜN (Sinop Üniversitesi)

Doç. Dr. Erkan DENK (Bitlis Eren Üniversitesi)

Doç. Dr. Gökhan ONAT (Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi)

Doç. Dr. İbrahim ÇEKİÇ /Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi)

Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR (Eskişehir Osman Gazi Üniversitesi)

Doç. Dr. Metin Sürme (Gaziantep Üniversitesi)

Doç. Dr. Olcay KILINÇ (Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Ali ILGAZ (Kapadokya Üniversitesi)

Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM (Akdeniz Üniversitesi)

Dr. Öğr. Üyesi Zehra BULUT (Artvin Çoruh Üniversitesi)

Sunum Kuralları

Dergiye gönderilecek çalışmaların makale şablonuna uygun olarak telif hakkı devir formu ve benzerlik raporuyla birlikte gastromiajournal@gmail.com adresine göndermeleri gerekmektedir.

Yayın Türü

Sürelî

E-ISSN: 3108-6160



JOURNAL OF GASTRONOMIA (joGA)

İÇİNDEKİLER/ CONTENTS

Sürdürülebilir gastronomide esnaf lokantalarının durumu: Eskişehir ili Hamamyolu örneği / The situation of local restaurants in sustainable gastronomy: The case of Hamamyolu in Eskişehir.....1-11

Beyda OKUR & Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ

The necessity of legal consulting in gastronomy businesses: A conceptual evaluation / Gastronomi işletmelerinde hukuk danışmanlığının gerekliliği: Kavramsal bir değerlendirme12-24

Osman KESKİN

"Tarladan Sofraya Gastronomi" boyutuyla Hatay ilinin çiftlik turizmi açısından değerlendirilmesi / Evaluation of Hatay province in terms of farm tourism within the dimension of "Gastronomy from Field to Table" 25-35

Nazlıcan BULUT, & Hilmi Rafet YÜNCÜ

Yenilebilir böceklerin alternatif gıda potansiyeli üzerine çok boyutlu bir inceleme / A multidimensional review of the alternative food potential of edible insects34-45

Altan Berk BAYRAM

A conceptual paper on experiential dining experience / Deneyimsel yemek deneyimi üzerine kavramsal bir makale46-62

Betül ÖZTÜRK

Kriz dönemlerinde beslenme: Depremin başlangıcından, yeniden yapılanmaya kadar Hatay halkının beslenme süreci/ Nutrition during times of crisis: The nutritional experience of the people of Hatay from the onset of the earthquake to the reconstruction phase63-72

Betül ÇİÇEKLİ & Serkan ŞENGÜL



Sürdürülebilir Gastronomide Esnaf Lokantalarının Durumu: Eskişehir İli Hamamyolu Örneği / The Situation of Local Restaurants in Sustainable Gastronomy: The Case of Hamamyolu in Eskişehir

Beyda OKUR, Anadolu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Eskişehir, Türkiye.

okurbeyda@gmail.com, ORCID: 0009-0003-7619-2387

Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Eskişehir, Türkiye.

ezencir@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0001-6668-9961

Öz

Esnaf lokantaları Türk mutfak kültürünün ayrılmaz bir parçası olarak ülkemizin her yerinde ulusal ve yerel lezzetlerle hizmet veren geleneksel yiyecek içecek işletmeleridir. Günümüzde hem kültürümüzün taşıyıcısı olan hem ekonomik alternatifler sunan bu işletmelerin güncel durumu ve gelecekteki konumu bilinmemektedir. Bu çalışma esnaf lokantalarının devamlılığı ve çağa ayak uydurabilmelerinin tespiti adına önemlidir. Bu sebeple çalışmanın temel amacı sürdürülebilir gastronomi bağlamında esnaf lokantalarının gelecekteki durumunu araştırmak olarak belirlenmiştir. Bu noktadan hareketle Eskişehir ili Hamamyolu çarşısında bulunan yedi esnaf noktasının altısıyla derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın sonucunda işletmelerde temel sürdürülebilirlik uygulamalarının bir kısmının bulunmasıyla beraber bazı eksikliklerinde olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca işletmelerden ikisinin gelecek kaygısı taşıdığı ve gelecekte varlığını sürdüremeyeceği endişesine sahip olduğu görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: *Esnaf lokantası, sürdürülebilirlik, gastronomi.*

Abstract

Traditional small-scale eateries known as *esnaf lokantaları* (local restaurants) constitute an integral part of Turkish culinary culture, offering national and local flavors throughout the country. These establishments serve not only as preservers of cultural heritage but also as economical dining alternatives. However, their current condition and future sustainability remain unclear. This study is significant for ascertaining the continuity and capacity of local restaurants to adapt to contemporary requirements. Accordingly, the primary aim of this study is to examine the status of *esnaf lokantaları* within the framework of sustainable gastronomy. To this end, in-depth interviews were conducted with six out of seven tradesmen operating in the Hamamyolu market area of Eskişehir. The findings indicate that while some basic sustainability practices are present within these establishments, several shortcomings were also identified. Furthermore, two of the businesses voiced concerns regarding their long-term viability, suggesting that they may not be able to continue operating in the future.

Keywords: *Local restaurant, sustainability, gastronomy.*

Geliş Tarihi: 05.12.2025

Kabul Tarihi: 18.12.2025

Yayın Tarihi: 26.12.2025

GİRİŞ

Esnaf lokantaları ülkemize özgü bir değer olmanın yanı sıra ulusal, yöresel, uygun fiyatlı, lezzetli ve birbirinden farklı geleneksel ve yerel yemekler sunan yiyecek içecek işletmeleridir (Yavuz ve Bozaz, 2023). Bu işletmeler Türk mutfak kültürünün ayrılmaz bir parçası olarak ülkemizin her yerinde ulusal ve yerel lezzetlerle hizmet veren geleneksel yiyecek içecek işletmeleri olarak tanımlanabilirler. Genel olarak tencere yemekleri, sulu yemekler ve ev yemeği benzeri yemekler sunan bu işletmeler, günümüzdeki fast food ve benzeri sağlıksız içerikler sunan restoranlara karşı daha sağlıklı bir alternatif olarak değerlendirilebilirler. Literatüre bakıldığında ülkemizin her yerinde varlıklarını sürdürmelerine ve önemli bir gastronomik değere sahip olmalarına rağmen esnaf lokantalarıyla ilgili çalışmaların az olduğu görülmektedir. Gastronomiyi sürdürülebilir kılabilmek nesilden nesile aktarabilmek dolayısıyla da yemek kültürünü koruyabilmek önemlidir. Bu bakımdan sürdürülebilirliği etkileyen ekonomik, ekolojik, sosyal, ve kültürel faktörler bulunmaktadır (Çekal ve Doğan, 2021). Yine gastronomide sürdürülebilirlik denildiğinde hem işletmenin hem de gıdanın sürdürülebilir olması için birçok etken bulunmaktadır.

Geleneksel yapısını koruyarak kendi halinde işletmeler olarak görülen esnaf lokantalarının geleceğimizde de yerini koruyabilmesi için çağımıza ayak uydurabilmesi ve tüketici beklentilerini karşılayabilmesi gerekmektedir. Günümüzde hem kültürümüzün taşıyıcısı olan hem ekonomik alternatifler sunan bu işletmelerin güncel durumu ve gelecekteki konumu bilinmemektedir. Ayrıca esnaf lokantalarının sürdürülebilirliği hakkında literatürde çalışmaya rastlanmamaktadır. Bu çalışma esnaf lokantalarının devamlılığı ve çağa ayak uydurabilmelerinin tespiti adına önemlidir. Bu sebeple çalışmada sürdürülebilir gastronomi bağlamında esnaf lokantalarının durumunu incelemek amaçlanmaktadır. Bu tür lokantaları ile ünlü olan Eskişehir çalışma alanı olarak seçilmiştir. Ayrıca şehir merkezinin en önemli kentsel bölgelerinden biri olan Hamamyolu Caddesi ve çevresi geçmişten günümüze hala kent merkezi olma özelliğini korumaktadır (Şahin ve Tavşan, 2018; Tektaş, 2024). Bu bölge çarşı olarak da yapısını devam ettirerek sürekli bir insan hareketliliğine sahiptir. Bu araştırmaya sınırlılık da getirebilmek adına araştırmanın kapsamını Hamamyolu çarşısı ve çevresindeki esnaf lokantaları oluşturmaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Sürdürülebilirlik insanlık tarihinin en eski zamanlarına dayanan, 17. ve 18. yüzyılda Avrupa'da değer kazanmaya başlayan ve varlığın korunmasıyla devamlılığının sağlanmasını ifade eden bir kavramdır (Durlu Özkaya ve Üner, 2021). Birçok farklı alanda kullanılan sürdürülebilirlik kavramı zamanla oluşan ekolojik problemlerin çevre dostu kalkınmayla desteklenmesi için ortaya çıkan fikirlerdendir ve gelecek nesillerin de ihtiyaçlarına erişebilmesini hedefler (Özen ve Karaca, 2021). Literatürde tek bir tanımla olmamakla beraber sürdürülebilirliğin temeli ekonomik faaliyetlerin ekolojik sonuçlarını dikkate alarak, değiştirilebilen veya yenilenebilen bu nedenle de tükenmeyen kaynakların kullanımına dayanmaktadır (Gedik, 2020).

Gastronomide sürdürülebilirlik kavramının tarladan sofraya ilkesiyle hareket eden, yemek kültürünün nesilden nesile aktarılmasını sağlayan ve doğal kaynakların devamlılığını gözetken bir kavram olduğu söylenebilir (Yeşilyurt, Beyoğlu ve Bilgin, 2024). Bu bağlamda gastronomide sürdürülebilirlik kavramı gelecek nesillere bugünümüzü iyi bir şekilde aktarabilmek adına önemlidir. Sürdürülebilirlik adına birçok çalışma bulunmaktadır. Çekal ve Doğan (2021), sürdürülebilir gastronomiyi etkileyen faktörlerin ekolojik, sosyal, ekonomik ve kültürel olarak sıralanabileceğine değinmişlerdir. Ancak kültürel boyut sosyal boyutun içinde yer aldığı için bu çalışmada ekolojik, sosyal ve ekonomik boyut üzerinden inceleme yapılmıştır. Ekolojik anlamda

atık yönetimi (Öztürk ve Kanoğlu, 2024; Sabancı ve Onur, 2024), yeşil restoran (Yazıcıoğlu ve Aydın, 2018), turuncu bayrak (Çetinoğlu ve Ünlüöner, 2020), organik tarım (İbiş, 2021), dikey tarım (Çılgınoğlu, Avcı ve Çılgınoğlu, 2022), otantik tarım turizmi (Calina ve Calina, 2024), bireysel yaratıcılık (Jost ve Boutinot, 2024) gibi çalışmalar ele alınmıştır. Bu çalışmalar çevresel faktörlerin iyileşmesiyle devamlılığı ve doğayı korumayı hedefler. Ekonomik bağlamda sürdürülebilirliği aslında bütün faktörler ilgilendirmektedir. Çünkü birçok sürdürülebilirlik uygulaması ekonomik katkı da sağlamaktadır. Aynı zamanda bilim ve teknoloji (Aymankuy ve Topal, 2022; Yeşilyurt, Beyoğlu ve Bilgin, 2024), akıllı turizm (Denk vd., 2025; Suanpang, ve Pothipassa, 2024), gastronomi turizmi (Chen, Xu ve Huang, 2024; Yurt ve Dinvar, 2024) çalışmaları da ekonomik sürdürülebilirlik olarak değerlendirilebilir. Sosyal boyutta ise standart reçete (Çekal ve Doğan, 2021), coğrafi işaret (Çekal ve Doğan, 2021; Denk ve Oğan, 2025; Yılmaz ve Sünnetçioğlu, 2024), unutulmaya yüz tutmuş yiyecekler (Badem, 2023) ve mutfak-yemek kültürü (Sabur ve Güneş, 2023; Şenel ve Karabulut, 2024; Yurt ve Dinvar, 2024; Darabos, Kundi ve Kömives, 2024) ile ilgili çalışmalar bulunmaktadır. İşletmeler ve restoranlardaki sürdürülebilirlik çalışmaları ekolojik ve ekonomik boyut kapsamında kalmaktadır. Esnaf lokantaları kültürünün önemli bir ögesi olduğundan bu çalışmanın önemli kısmını sosyal açıdan sürdürülebilirlik oluşturmaktadır. Çünkü sürdürülebilirliğin sosyal boyutuna bakıldığında, yemek kültürünün geleceğe aktarılabilmesi önem taşımaktadır.

Esnaf lokantaları Türk yemeklerini uygun fiyatlarda piyasaya sunan genel olarak küçük çaplı işletmelerdir (Taner ve Çetin, 2023). Yalnızca ülkemize özgü olan bu restoranlar temel olarak nesilden nesile aktarılacak varlıklarını sürdürmektedir. Esnaf lokantalarıyla ilgili literatür tarandığında ise birkaç çalışmaya rastlanmıştır. Bu çalışmalarda esnaf lokantalarının turistik değerinin (Bulut, 2019), otantikliklerinin (Çelik, Sandıkçı ve Cerit, 2020), pandemiden etkilenmelerinin (Şahin ve Özgürel, 2022), sektördeki konumlarının ve müşteri profillerini belirlemenin (Taner ve Çetin, 2023), kaybolan bir kültür olduklarının (Doğan, 2022), gıda güvenliğinin (Çetin ve Doğan, 2022), mutfak kültürüne ve gastronomi turizmine katkıları ile yöresel ve coğrafi işaretli ürünleri kullanmalarının (Yavuz ve Bozaz, 2023), lokanta kültüründe yaşanan değişimlerin (Kızıl ve diğ. 2023) incelendiği görülmektedir. Esnaf lokantalarıyla ilgili bir takım çalışmalar yapılmış olsa da esnaf lokantalarının sürdürülebilirliğini direkt olarak ele alan herhangi bir çalışmaya rastlanmamaktadır. Yalnızca Taner ve Çetin (2023), çalışmalarında esnaf lokantalarının sürdürülebilirliğine değinmiş ve birtakım önerilerde bulunmuştur. Bu bağlamda esnaf lokantalarının sürdürülebilirliğiyle ilgili çalışmaların yok denecek kadar az olduğu ifade edilebilir. Dolayısıyla bu çalışmada esnaf lokantalarının sürdürülebilirliğinin detaylı ve temel olarak ele alınmıştır. Çalışmanın özgün değeri buradan da anlaşılmaktadır. Tüm bunlar çerçevesinde araştırmada literatüre ışık tutmak amaçlanmaktadır.

YÖNTEM

Çalışmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Polat (2022), çalışmasında nitel araştırma yöntemlerine dayalı çalışmaların giderek arttığını en çok kullanılan veri toplama araçlarından birinin de özellikle yarı yapılandırılmış görüşmeler olduğunu belirtmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşmelerde soru formu vardır fakat görüşmeler sırasında yeni sorular eklenebilir ya da çıkarılabilir, dolayısıyla derinlemesine ve genel bir çerçevede veri elde edilmektedir (Dömbekci ve Erişen, 2022). Bu çalışmada da araştırmanın detaylandırılabilmesi ve daha fazla veri elde edilebilmesi için yarı yapılandırılmış görüşme tekniğine başvurulmuştur. Sürdürülebilirliğin temel boyutları üzerinden restoranlarda uygulanması gereken sürdürülebilirlik faaliyetleri bağlamında alt temalar oluşturularak görüşme soruları düzenlenmiştir. Görüşmelerin sonunda esnaf

lokantalarında sürdürülebilirlik uygulamaları alt kodlarda açıklanmıştır. Çalışmanın evrenini esnaf lokantaları, örneklemini Eskişehir ili Hamamyolu Çarşısındaki tüm esnaf lokantaları oluşturmaktadır. Eskişehir'in en eski çarşısı olarak geçmişten itibaren esnaf lokantalarının varlığını aktif bir şekilde sürdürdüğü yer olan Hamamyolu Çarşısı ve civarı tüm bu özellikleri ve bölgedeki günlük yoğunluk nedeniyle örneklem seçiminde etkili olmuştur. Eskişehir'in en eski caddelerinden olan Hamamyolu Çarşısı ve civarındaki esnaf lokantası işletmecilerinden sürdürülebilirlik adına yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Civarda var olan toplam yedi işletmeden altısı görüşmeyi kabul etmiştir. Dolayısıyla bulgulara altı katılımcı üzerinden analiz gerçekleştirilmiştir.

BULGULAR

Esnaf lokantalarıyla yapılan görüşmeler sonucunda gastronomide sürdürülebilirliğin üç boyutu olan ekolojik, ekonomik ve sosyal boyutlar bakımından alınan yanıtlar üzerine katılımcıların sürdürülebilirliğin hangi kısımlarında olduğunu gösterir tablo aşağıda sunulmuştur. Tabloda verilen alt temalar ve alt kodlar üç temel boyutun bu işletmelerdeki varlığını somut olarak gösterebilmek adına oluşturulmuştur. Katılımcılar K-1, K-2, K-3, K-4, K-5 ve K-6 olarak kodlanarak tablo 1'de gösterilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların sürdürülebilirliğin hangi boyutlarında olduğunu gösterir tablo

Tema	Alt Tema	Alt Kodlar	Katılımcı
Ekolojik	Atık Yönetimi	Kızartma yağları	K-1, K-2, K-3,K-4, K-5
		Geri dönüşüm	K-3, K-4, K-5
	Enerji Tüketimi	Su tüketimi	K-1
		Elektrik tüketimi	K-1, K-3, K-4, K-6
	Çevre Dostu& Organik Ürün	Temizlik malzemeleri	K-3, K-6
	Gıda İsrafi	Gün sonu yemekleri	K-1, K-2, K-3, K-4, K-5, K-6
Günün yemeği		K-1, K-5	
Ekonomik	Yerel Ekonomiye Destek	Yerel tedarikçilerle çalışmak	K-1, K-2, K-5, K-6
		Yerel işçilerle çalışmak	K-1, K-2, K-3, K-4, K-5, K-6
		Mobilyaları yerel işletmelerden almak	K-1, K-2, K-3, K-5, K-6
	Ekonomik Ürün Kullanımı	Mevsimlik ürün kullanımı	K-1, K-2, K-3, K-4, K-5, K-6
		Taze ürün kullanımı	K-1, K-2, K-3, K-4, K-5, K-6
Sosyal	İşletmenin Devamlılığı	Nesilden nesle aktarım	K-2, K-4, K-6
		Şubeleşme	K-2, K-3, K-6
	Yöresel Ulusal Ürün Kullanımı	Yöresel & Ulusal	K-1, K-2, K-3, K-4, K-5, K-6
		Coğrafi işaretli	K-1, K-2, K-3, K-4, K-6
	Sağlıklı Taze Yemek Sunmak	Sulu yemekler& Sebze yemekleri	K-1, K-2, K-3, K-4, K-5, K-6

Esnaf lokantalarıyla yapılan görüşmelerde sürdürülebilirlik kavramıyla ilgili ne bildiklerine yönelik bir soru sorulmuştur. K-2 " Bir şeyin devamını getirmek mesela 1957'den beri devamı geliyor buranın." K-3 " telaffuz edemedim ama böyle devam sürekli.." K-4 " Sürdürülebilirlik tabi güzel her meslekte bu böyle ama bundan sonra artık pek umutlu değiliz ya yani şöyle bu mesleği çok tercih eden yok yani nesilden nesle geçtikçe azalıyor. İyi paralar kazanılıyor aslında bakıldığında ama biraz yine meslek zor olduğu için tabi insanlar çok fazla tercih etmek istemiyor." diyerek kavramı açıklamaya çalışmışlardır. Bu bağlamda genel olarak iş yerinin devamlılığını anladıklarını söylemek mümkündür. Sürdürülebilirlik kavramı onlara iş yerlerinin devam etmesi durumunu çağrıştırmıştır.

Ekolojik Boyut

Sürdürülebilirlik kavramının temel boyutlarından biri olan ekolojik boyut hakkında esnaf lokantalarının yaptığı çalışmalara bakıldığında özellikle atık yönetimi konusunda işletmelerin bilinçli olduğu görülmektedir. Kızartma ve yanmış yağ atıklarının katılımcıların beşi tarafından atığa gönderildiği, biri tarafından da atık yağlarının hiç olmaması nedeniyle böyle bir uygulamalarının olmadığı tespit edilmiştir. Bu uygulamanın gelişmiş olmasının bir sebebi belediyenin bu konudaki yaptırımı ve atık yağları topluyor olmasıdır. Altı işletmenin üçü plastik atıkları ayrıştırarak geri dönüşüme göndermektedir. Diğer üç işletmenin ise çöplerini ayrıştırmadığı tespit edilmiştir. Dolayısıyla geri dönüşüm konusunda atık yağlar kadar bir bilinç olmasa da yine de bazı iş yerlerinin bu bilince sahip olması umut vericidir.

Enerji tüketimine yönelik iş yerlerinin hiçbirinde sensörlü musluk ya da sensörlü aydınlatma kullanılmadığı tespit edilmiştir. Ancak elektrik tüketimini azaltmak için dört işletmenin led aydınlatmalar kullandığı görülmektedir. K-4 " ...ışıklarımızı lede çevirdik. Mümkün olduğunca kullanmadığımız dolaplarımızı kapatıyoruz birleştirip daha az kullanmaya çalışıyoruz. Özen gösteriyoruz. Tabi bu sonuçta yani hem normal tüketim açısından hem de kendi cebimiz içinde faydalı oluyor." diye elektrik tüketimini aza indirmek için uğraşlarından ve düşüncelerinden bahsetmiştir. Bu durumun işletme içinde ekonomik olduğu göz önüne alındığında uygulamaların gitgide artabileceği düşünülmektedir. Sensörlü aydınlatma ve muslukların kullanımının olmamasının sebebi insanların yalnızca yemek yiyip ayrıldığı ve çok fazla lavabo kullanımı gibi durumların olmadığı düşünüldüğünde bu işletmeler için durumun normal olduğunu düşündürmektedir. Genel olarak küçük çaplı işletmeler olan esnaf lokantalarında aslında çok fazla enerji israfı söz konusu değildir.

Çevre dostu veya organik temizlik malzemeleri kullanımının bu işletmelerde yaygın olmadığı görülmüştür. Genel olarak bu konuda bilgi sahibi olmamakla beraber iş yoğunluğu da eklendiğinde farkındalıklarının oluşmadığı söylenebilir. Belki de gerekli bilgilendirmeler ve hem ekonomik hem çevre dostu ürünler tanıtıldığında bu konuya eğilimli olabileceklerdir. Öyle ki toplamda altı şubesi olan diğer esnaf lokantalarının yanında gayet özenli görünen ve mavi bayrak almış olan bir işletmenin de bu kullanımdan uzak olduğu düşünülünce bu konuda bir farkındalık eksikliği olduğu göze çarpmaktadır.

Ekonomik Boyut

Ekonomik boyut sürdürülebilir gastronominin tüm boyutlarından etkilenmekle beraber sürdürülebilirliğin önemli bir parçasıdır. Esnaf lokantaları yerel ekonomiye destek bağlamında incelendiğinde bu konuda genel olarak yerel ekonomiye destek oldukları görülmektedir. Öyle ki altı işletmeden dördü yerel esnaflardan ürün tedarik etmektedir. K-1 " ...Yerel esnafla çalışıyorum yabancılara pek güvenmiyorum. Malı şey getiriyorlar numune getiriyorlar numune güzel gönderdiği mal bozuk o yüzden bildiğim kişilerden alıyorum..." İki iş yeri kurumsal firmalarla çalışmakla beraber birinin daha önce yerel tedarikçilerle çalıştığı ve duruma göre tekrar çalışabileceği görülmektedir. K-4 "İşte onlarla birlikte çalışırken tabi tek yerle çalışmanın avantajı da var en azından tüm istekleri tek yerde görüp tek yerden tedarik edebiliyorsunuz. Çok fazla insanlarla çalışmaya başladığınız zaman iş biraz daha karışıyor. Onlarında bize sağladığı tabi yüklü alımlar olduğu için tabi kolaylıklar var. Bu ara öyle ama tabi onlarla çalışmak zorunda mıyız tabi değiliz başka bir yerden işimize gelen daha iyi bir mal varsa da oradan alıyoruz." diyerek kurumsal firmanın tek yerden ve istenen kaliteden dolayı tercih edildiğini ancak zamanla değişebileceğini belirtmiştir. Yine bu işletmelerin hepsi yerel işçilerle çalışmaktadır. Farklı illerden gelen öğrenci ya da meslek

sahibi insanı da iş yerlerinde barındırmakla beraber yerel halkı da bünyesinde çalıştırmaktadırlar. Bu da istihdama katkı sağladıklarını göstermektedir. İşletmelerin beşi mobilyalarını yerel işletmelerden satın almıştır. İşletmelerin biri de ikinci elden satın alarak kendi ekonomik çıkarlarını korumuş ve eşya israfını önlemiştir. Mobilyalarını tedarik ederken bütün işletmelerin ürünlerin dayanıklı olmasına dikkat ettiği göze çarpmıştır. K-3 *“Yalova’da alındı mobilyalar. Yerel işletmelerden. İşte ürünün kalitesi deri olmasına biraz özen gösterdik yıpranmaması için çünkü diğer naylonumsular çabuk yıpranıyor bir iki sene sonra eskiyor ama bu yeni masadakiler beş senelik hiçbir deforme yok üstlerinde eskime çatlama hiçbir şekilde yok”* gün içinde birçok müşteriyi ağırladıkları için bu duruma özen göstermektedirler. Bu durumda sürdürülebilirliğe katkı sağladığı göz önünde bulundurulmalıdır.

Tedarik edilen gıda ürünlerinin ekonomik olması adına mevsiminde ürün kullanımı önemlidir. Bu bağlamda esnaf lokantalarına bakıldığında görüşme yapılan iş yerlerinin tamamının mevsiminde sebzeleri kullanıyor olması ve taze ürünler kullanıyor olmaları göze çarpmaktadır. Örnek olarak katılımcılardan K-4 *“...herkese hitap edebileceğimiz şekilde fiyatlarımızı ayarlamaya çalışıyoruz bir de her gün bizde yemek yiyen insanlar olduğu için günlük olarak da bunları değiştirmeye çalışıyoruz mevsimine göre de. Sebzeleri genelde zaten hep turfanda kullanıyoruz...”* K-5 *“...zaten sebze yemekleri genelde mevsimine göre yapılıyor ama diğerleri sabit...”* diyerek uygulamalarının mevsimlik ve taze olduğunu belirtmişlerdir. Bu konuda işletmeleri de ekonomik olarak kar etmekle beraber tüketicilerin de daha uygun fiyata yemek yemelerini sağlamaktadırlar. Bunun yanında yoğunlukta sulu yemek yapan lokantalar olduğu düşünüldüğünde durumun böyle olması olağandır.

Sosyal Boyut

Sürdürülebilirlik uygulamasının sosyal boyutu esnaf lokantaları açısından daha çok ele alınması gereken bir konudur. Çünkü bu işletmeler geleneksel yemekler yaparak sunmakta ve yalnızca Türk kültürüne has işletmeler olarak karşımıza çıkmaktadır. Dolayısıyla bu işletmelerin tarihsel süreçleriyle beraber özellikle de gelecekte konumlarını korumaları kültürel mirasımızı korumak adına önemlidir. Bu bağlamda işletmelerin sürecini öğrenmek adına yapılan görüşmelerde işletmelerin kaç yıldır faal olduğuna verilen yanıtlar aşağıda gösterilmektedir. *“İşletmemiz esnaf lokantası olarak çalışıyor. Orta sınıf bir lokanta. Burası 2016 yılından beri faaliyette hemen hemen 8-9 senedir. Diğer şubem vardı kapattım. Yine esnaf lokantasıydı... Ben bu mesleğe hemen hemen 40. senemin içindeyim.”*

“ Valla yaklaşık 1957’den beri faaliyet halinde nesilden nesle aktarılmış.” (K1), *“İstanbul’da 4 şubesi Eskişehir’de 2 şubesi var. İlk başlangıçta pilav arabasında başlıyor ondan sonra ufak bir dükkan ondan sonra tekrar diğer şubeler açılmaya başlıyor.”* (K2), *“ Evet bahsedeyim. Biz esnaf lokantasıyız üçüncü kuşak bir işletmeyiz dededen toruna geliyor...60 senedir faaliyette iş yerimiz...”* (K3), *“ Burası yaklaşık 91-92 yılından beri açık faaliyet gösteriyor...”* (K4), *“ Biz dördüncü kuşak esnafız 1936’da merkez şubemiz kuruluyor. Burası 13 sene oluyo bide Taşbaşı şubemiz var bizim şeyde o da 15 senelik oluyor. 4. Kuşak işletmeyiz 5.kuşakta şu an hazırda.”* (K5)

Verilen yanıtlar üzerine işletmelerin üç tanesinin nesilden nesile aktarılan bir işletme olduğu diğer üç tanesinin ise yine uzun yıllardır faaliyet halinde olduğu görülmektedir. Üç tanesi şubeleşen işletme olarak diğer üçü tek iş yeri olarak faaliyet göstermektedir. Şubeleşmiş işletmelerin varlığı işletmelerin devamlılığı ve istihdama katkı açısından önem arz etmektedir. Ayrıca işletmelerin üçünün nesilden nesile aktarılan kuşaklar arası işletmeler olması da kültürümüzün taşıyıcısı olması açısından değerlidir. Ancak bazı işletmelerin gelecek kaygısı taşıdığı görülmüştür. K-1 *“*

...Meslek olarak eski tadı yok. Yetişen elemanda yok, aşçıda yok... Valla ben beş yıl sonrasını biraz zor görüyorum hani bu şartlarda bu ekonomik şartlarda kiralar malum işçi parası malum asgari ücret bilmem ne. E bizim en çok belimizi büken kira var kiralar böyle giderse işletme sayısı azalır gibime geliyor. Zaten adam bulunmuyor çalışacak eleman bulunmuyor.” diyerek hem yetişen eleman olmaması hem de ekonomik kaygılar nedeniyle işletmenin devamlılığı konusunda endişelidir.

K-4 “...Biz elimizden geleni yapacağız devam edene kadar ama bizden sonra bi nesil yok... Keşke şu son zamanlarda insanlar çalışanlar bu mesleği daha fazla tercih etseler bizde biraz umutlu olsak daha fazla yıllar yapmayı düşünsek tamam. Ama pekte umutlu muyuz değiliz inşallah iyi olur devam ettirebildiğimiz kadar ettiririz...” diyerek gelecek hakkında kaygılarını dile getirmiştir. Nesilden nesile aktarılmış bir işletme olan K-4 gelecek için yeni bir nesil olmadığını belirterek iş yerlerinin son nesli olarak çalışmaktadırlar. İşin zorluğu ve ekonomik şartların da onları zorlaması sebebiyle yetişen elemanları da olmayınca kendilerinden sonra işletmelerini devretmeyi düşünmektedir. Dört işletmeden ikisinin gelecekte olmayacağı düşünüldüğünde azımsanamayacak bir durum olduğu göze çarpmaktadır. Yalnızca iki iş yerinde yetişen neslin olduğu görülmektedir bu durumda umut verici olmakla beraber gençlerin süreç içerisinde verecekleri karara göre değişebilecektir.

Esnaf lokantaları yoğunlukta ulusal ve yöresel sulu yemekleri yapan işletmelerdir. Görüşmelerin tamamında durum böyledir. İşletmelerin tamamında ulusal ve yöresel yemeklerin yer alması kültürümüzün taşıyıcısı olduğunun önemli bir işaretidir. Ayrıca bir işletme dışında hepsinin menüsünde coğrafi işaret tescilli ürünlere yer verdiği belirlenmiştir. Bu tip işletmeler için azımsanamayacak bir rakam olmakla beraber kültürü taşıyan işletmeler olarak menülerinde coğrafi işaretli ürünlere yer vermeleri değerli bir unsurdur. Yalnızca üst düzey restoranlarda farkındalığı görülen bu duruma orta sınıf olan bu işletmelerde de karşılaşmak aslında beklenmediktir. Aynı zamanda bu işletmelerin tamamının sağlıklı ve günlük taze yemekler sunuyor olması giderek fast food tarzı restoranların ve tüketimin arttığı düşünüldüğünde iyi bir seçenek olmaktadır.

SONUÇ

Günümüz şartlarında tüketim odağı günden güne değişmektedir. Giderek artan ve gelişen yiyecek içecek sektöründe gelenekselliğin yerini modernizme ve postmodernizme bıraktığı görülmektedir. Sürekli artan müşteri beklentilerini ve çağın getirisini karşılamak ise giderek güçleşmektedir. Özellikle daha geleneksel ve orta sınıf işletmeler için ayakta kalabilmek çağımızın bir problemi olmaktadır. Daha seçkin işletmeler, farklı lezzet arayışları, yeni deneyimler elde etmek varken eskiye bağlı kalmak gelenekseli tercih etmek herkes için uygulanabilir değildir. Dolayısıyla buradan yola çıkarak yapılan araştırmada Türk mutfağının geleneksel bir parçası olan esnaf lokantalarının güncel durumu ve sürdürülebilirliği araştırılmıştır. Esnaf lokantaları, yalnızca gastronomik bir unsur olmanın ötesinde, kentsel ve toplumsal yaşamı sürdüren kültürel aktörler olarak ele alınmıştır. Bu yaklaşımla çalışmada esnaf lokantalarının salt gastronomik öğeler düzeyinde incelenmediğini ortaya koymaktadır. Yapılan araştırma çerçevesinde altı işletmenin ikisinin işletmelerinin son nesli oldukları ve işletmenin geleceğinin olmadığını düşünmeleri bu durumun bir getirisi. Nesilden nesile aktarımın yalnızca üç işletmede olması ve bu işletmelerden birinin ise son kuşak olması esnaf lokantalarının kültürel taşıyıcılığı için tehlikelidir. Lokanta işletmeciliğinin iş yoğunluğu ve zorluğu göz önüne alındığında ayrıca ekonomik koşullarında değişebileceği zorlaşabileceği düşünüldüğünde gelecek nesillerin bu işleyişi ne kadar sürdürebileceği ise yine bir araştırma sorusu olarak karşımıza çıkmaktadır. Öyle ki işletmelerden ikisi kendisinden sonra bir nesil yetiştirmeyip çocuklarını daha iyi hayat kalitesine sahip olabileceğini düşündükleri başka meslek dallarına yönlendirmiştir. Yine de işletmelerden üçünün

şubeleşmiş olması umut vericidir. Ancak eldeki verilere bakıldığında işletmelerin sayısının ya da nesilden nesle aktarımının azaldığı göz önüne alındığında esnaf lokantalarının gelenekselliğinin nasıl evrileceği merak konusudur. Bu bağlamda, esnaf lokantalarının geleneksel mekân kimliklerini muhafaza ederek modern tüketici beklentilerine etkin bir şekilde uyum sağlayabilmelerine yönelik uygulanabilir faaliyet önerileri sunulması önem arz etmektedir. Geleneksellik ile modernizasyon arasındaki hassas dengeyi koruması, kritik bir başarı faktörüdür. Özellikle bu mekânların, yeni nesillerin adaptasyonunu ve ilgisini nasıl çekebileceği sorunsalı, önemli bir tartışma alanı olarak belirginleşmektedir. Bu doğrultuda, söz konusu dengeyi destekleyecek ve işletmelerin sürdürülebilirliğini artıracak özgün önerilerin (menü modernizasyonu, dijitalleşme ve atmosfer güncellemeleri gibi) geliştirilmesi elzemdir. İşletmelerin yöresel, ulusal, sağlıklı yemekleri ekonomik bir şekilde sunduğu düşünüldüğünde sosyal boyut için bu işletmelerin önemi tartışılmazdır. Sürdürülebilirliğin temel ilkelerinden hareketle ekolojik, ekonomik ve sosyal boyut da yer almakla birlikte küçük işletmeler olmaları nedeniyle bu boyutların bazı etmenlerinde ise eksik kaldıkları görülmektedir. Sürdürülebilirliğin temelini oluşturan ekolojik boyut için daha fazla çalışmaların olması gerekmektedir. Örneğin ekolojik boyutun temellerinden olan geri dönüşüm uygulamaları yaygınlaştırılmalı su tüketimi ve temizlik malzemeleri konusunda hassasiyet sağlanmalıdır. Tabi ki bunun için işletmelere destek olmak ve bilgilerini arttıracak uygulamalara yöneltmek gerekmektedir.

Ekonomik boyuttan bakıldığında işletmelerin çoğunun yerel ekonomiye destek olduğu bulgulara tespit edilmiştir. Bu durum sürdürülebilirlik için önemli bir etmendir. Ayrıca ekonomik ürün kullanımı konusunda işletmelerin tamamı uygulama içerisindedir. Bu durum tüketici sağlığı içinde etkilidir. Yapılan görüşmelerde katılımcılardan alınan yanıtlar üzerine işletmelerin çağa ayak uydurabilmek için menülerinde ve restoranlarında değişiklikler yaptıkları, müşteri beklentilerini karşılamak için tüketilen ürünlere ve türevlerine ağırlık verildiği görülmüştür. Genel olarak bakıldığında esnaf lokantalarının sürdürülebilirlik uygulamalarını bilinçli ya da değil yüksek oranda gerçekleştirdiği görülmektedir. Tüketim toplumunda gereken önemi ve değeri görmeseler de esnaf lokantalarının hem kültürümüz, hem ekonomimiz hem de sağlığımız için iyi bir seçenek olduğu unutulmamalıdır. Bu doğrultuda gelecek araştırmacıların esnaf lokantalarının tutunabilmeleri ve gelecekte varlıklarını sürdürebilmeleri için neler yapılabileceğinin ve yetişen nesillerin gelecekte bu mesleği yapmakla ilgili neler düşündüklerini araştırmalarının literatüre ışık tutacağı düşünülmektedir.

Teşekkür ve Bilgi Notu: Bu çalışma 17-18 Mayıs 2025 tarihinde Hatay'da gerçekleşen Deneyimsel Gastronomi Kongresinde özet bildiri olarak sunulmuştur. Çalışmanın gerçekleşmesine katkı sağlayan tüm katılımcılara da ayrıca teşekkür ederiz.

Etik Onayı: Anadolu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu tarafından verilen 23.01.2025 tarihli 836778 protokol numaralı etik kurul onayı kararı.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Beyda Okur: Yazım – orijinal taslak, Metodoloji, Araştırma, Veri toplama, Veri düzenleme, Analiz ve Raporlama. Ebru Zencir Çiftçi: İnceleme ve düzenleme, Metodoloji, Doğrulama, Denetim.

Kaynakça

- Aymankuy, Ş., & Topal, H. (2022). Vejetaryen/Vegan beslenme felsefesinin gastronomide sürdürülebilirliğe etkisi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(5), 670-682.
- Badem, A. (2023). Unutulmaya yüz tutan geleneksel bir türk tatlısı olan kenevir helvası ve sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi. *Electronic Turkish Studies*, 18(3), 793-806.
- Bozaz, E., & Yavuz, G. (2023). Esnaf lokantacılığı ve Van ilinde esnaf lokantaları üzerine bir araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 196-224.
- Bulut, S. H. (2019). Türk gastronomisinde esnaf lokantası kavramının turistik değeri: sivas aşçıbaşı et lokantası örneği. *Atlas Journal*, 5(20), 541-549.
- Calina, J. & Calina, A.(2024). Study on the development and evolution of the sustainable agriturismo activity at a boarding house in crasna municipality-gorj,romania. *Scientific Papers-Series Management Economic Engineering in Agriculture and Rural development*. 24(2), 249-258.
- Çekal, N., & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Çelik, S., Sandıkcı, M., & Cerit, A. (2020). Esnaf lokantalarında otantiklik: Aşçı bacaksız örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(2), 1291-1305.
- Çetin, A. S., & Doğan, M. (2022). Esnaf lokantalarında kullanılan kesme/doğrama tahtalarının gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi: İstanbul örneği. *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, (18), 988-1005.
- Çetinoğlu, D., & Ünlüönen, K. (2020). Otel işletmelerinde gıda israfını önlemeye yönelik turuncu bayrak uygulaması üzerine bir araştırma. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(5), 318-335.
- Çılgınoğlu, H., Avcı, M., & Çılgınoğlu, Ü. (2022). Sürdürülebilir gastronomi açısından dikey tarımın önemi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(3), 455-467.
- Darabos, F., Kundi, V., & Kómvics, C. (2024). Attitude Survey regarding to Tourist attractions of a county in Western Hungary. *Sustainability*, 16(13), 5739.
- Denk, E., Çubukçu, B. B., Keha, M., & Denk, Y. D. (2025). AtaPaths: Erzurum destinasyonu için bir akıllı telefon uygulama önerisi. *Business & Management Studies: An International Journal*, 13(1), 32-48.
- Denk, E., & Oğan, Y. (2025). Gastronomi ve coğrafi işaretlerin sistematik derleme tekniğiyle incelenmesi. *Kent Akademisi*, 18(2), 999-1023.
- Doğan, M. (2022). Mutfakta Bilim Var-12: Esnaf lokantaları gastronomi kültürünün ellerinden kayıp gidiyor!. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (11), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.
- Dömbekci, H. A., & Erişen, M. A. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 141-160.
- Durlu Özkaya F. & Üner E. H. (2021). Sürdürülebilirlik felsefesi ve sürdürülebilir gastronomi. F. Durlu Özkaya ve F. Özkök (Ed.). *Sürdürülebilir gastronomi* (1-14). Ankara: Detay Yayıncılık
- Gedik, Y. (2020). Sosyal, ekonomik ve çevresel boyutlarla sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma. *Uluslararası Ekonomi Siyaset İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 3(3), 196-215.
- İbiş, S. (2021). Sürdürülebilir gastronomide organik tarım ile iyi tarım uygulamalarının yeri ve önemi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 4(5), 487-498.
- Jost, M., & Boutinot, A. (2024). How can individual creativity embrace sustainability? evidence from French gastronomy. *International Journal of Arts Management*, 26(1), 30.
- Kızıl, R. U., Yıldız, M. N., Yıldırım, M., Durmuş, B. U., & Soğancı, A. (2023). Ankara'da 1960-2000 yılları arasında lokanta kültüründe yaşanan değişimler, <https://repository.bilkent.edu.tr/items/55246543-ae52-4aa6-8f89-561f2729dec1> Erişim Tarihi: 20.09.2025.
- Özen N. D., & Karaca O. B. (2021). Sürdürülebilir Gıda Üretimi. F. Durlu Özkaya ve F. Özkök (Ed.). *Sürdürülebilir Gastronomi* (27-56). Ankara: Detay Yayıncılık.

- Öztürk, B., & Kanoğlu, E. (2024). Metaforlarla gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetimi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(3), 791-805.
- Polat, A. (2022). Nitel araştırmalarda yarı-yapılandırılmış görüşme soruları: Soru form ve türleri, nitelikler ve sıralama. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22 (Özel Sayı 2), 161- 182.
- Sabancı, A. E., & Onur, N. (2024). Yeşil yıldızlı otellerin atık gıda uygulamaları; İstanbul örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(1), 604-625.
- Sabur, D. G., & Güneş, S. G. (2023). Kayseri örneğinde sürdürülebilir gastronomi turizmi ve coğrafi işaretli ürünler. *Tourism and Recreation*, 5(2), 138-152.
- Suanpang, P., & Pothipassa, P. (2024). Integrating generative ai and iot for sustainable smart tourism destinations. *Sustainability*, 16(17), 7435.
- Şahin, S. K., & Özgürel, G. (2022). Covid-19 pandemisinin esnaf lokantalarına etkisi. *International Journal of Eurasia Social Sciences*, 13(50), 1353-1368.
- Şahin, F., & Tavşan, C. (2018). Seeking identity in urban design: The Case of Eskişehir Hamamyolu Street. In *SETSCI-Conference Proceedings 3*, 795-801.
- Şenel, P., & Karabulut, A. S. (2024). Sürdürülebilir mutfak kültürü; Adana unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekleri üzerine bir çalışma. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 351-364.
- Taner, B., & Çetin, Ş. (2023). Türk yemek kültüründe esnaf lokantaları. *Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy*, 2(1), 21-32.
- Tektaş, E. A. (2024). Kent belleğini twinmotion ile geleceğe aktarma: Eskişehir hamamyolu çarşı örneği. *Uluslararası Disiplinlerarası ve Kültürlerarası Sanat*, 9(18), 51-68.
- Yazıcıoğlu, İ., & Aydın, A. (2018). Yeşil restoran uygulamaları üzerine nitel bir araştırma: İstanbul örneği. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, (1), 55-79.
- Yeşilyurt, U., Beyoğlu, B. & Bilgin, M. F. (2024). Sürdürülebilir gastronomide bilim ve teknolojinin rolü. Bingöl 2. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresinde sunulmuş bildiri, Bingöl.
- Yılmaz, G., & Sünnetçioğlu, A.(2024). Sürdürülebilir gastronomide menü yönetimi: Bursa ili örneği. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 27(1), 123-149.
- Yurt, İ., & Dinvar, Ş. (2024). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaret tescili alabilecek ürünlerin değerlendirilmesi: Safranbolu örneği. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 413-425.

Extended Summary

Sustainability is a concept that dates back to the earliest periods of human history, began to gain value in Europe during the 17th and 18th centuries, and refers to the preservation and continuity of existence (Durlu Özkaya & Üner, 2021). Widely used across various fields, the concept of sustainability has emerged as an idea supporting the mitigation of ecological problems through environmentally friendly development and aims to ensure that future generations can also meet their needs (Özen & Karaca, 2021). Although there is no single universally accepted definition in the literature, the foundation of sustainability lies in the use of resources that are renewable or replaceable—hence inexhaustible—while taking into account the ecological consequences of economic activities (Gedik, 2024). In the context of gastronomy, sustainability can be defined as a concept guided by the "farm-to-table" principle, ensuring the transmission of culinary culture from generation to generation while protecting natural resources (Yeşilyurt, Beyoğlu & Bilgin, 2024). In this respect, sustainability in gastronomy is important in order to pass on today's culinary heritage to future generations. Tradesmen restaurants (esnaf lokantaları) are traditional food and beverage establishments found throughout Turkey and serve both national and local dishes, forming an integral part of Turkish culinary culture. Typically offering home-style, stew-based meals, these establishments can serve as a healthier alternative to fast food and other modern, often unhealthy, dining options. A review of the literature reveals that despite their widespread presence and gastronomic value, academic studies on tradesmen restaurants are relatively limited. In order to ensure the sustainability of gastronomy, it is essential to preserve and transmit culinary traditions across generations. Several factors—economic, ecological, social, and cultural—play a role in influencing sustainability (Çekal & Doğan, 2021). Moreover, sustainability in gastronomy requires the implementation of practices that ensure the longevity of both food and the business itself. Although tradesmen restaurants are often seen as modest and traditional enterprises,

their ability to adapt to modern times and meet consumer expectations is crucial for their continued existence. Today, the current status and future position of these businesses, which both preserve cultural values and offer economic alternatives, remain largely unknown. Furthermore, there is a notable gap in the literature concerning the sustainability of tradesmen restaurants. This study is significant in identifying the continuity of such establishments and their capacity to adapt to changing times. For this reason, the primary aim of the study is to examine the status of tradesmen restaurants within the context of sustainable gastronomy. Hamamyolu Street and its surrounding area, one of the most important urban zones in the city center of Eskişehir, has historically maintained its role as a central district (Şahin & Tavşan, 2018; Tektaş, 2024). This area, which continues to function as a traditional marketplace, is characterized by constant movement and commercial activity. To establish clear boundaries for the study, the research is limited to the sustainability of tradesmen restaurants located in and around Hamamyolu Bazaar. Within this framework, in-depth interviews were conducted with six of the seven identified tradesmen restaurants in the Hamamyolu district of Eskişehir. The findings indicate that while some fundamental sustainability practices are present in these businesses, certain deficiencies were also observed. Additionally, two of the establishments expressed concerns about their future and conveyed uncertainty regarding their ability to continue operating in the coming years.



The Necessity of Legal Consulting in Gastronomy Businesses: A Conceptual Evaluation / Gastronomi İşletmelerinde Hukuk Danışmanlığının Gerekliliği: Kavramsal Bir Değerlendirme

Osman KESKİN, Bitlis Eren University, Kanik School of Applied Sciences, Gastronomy and Culinary Arts, Türkiye.
okeskin@beu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-9354-2065

Abstract

Gastronomy businesses operate within a multilayered legal framework that includes food safety, hygiene, licensing, employee training, supply chain accuracy, and environmental regulations. These legal requirements shape daily operational routines while also influencing consumer trust, corporate reputation, and the overall sustainability of businesses in the sector. Existing studies indicate that shortcomings related to food safety, hygiene practices, and documentation may result in significant legal sanctions, financial losses, and reputational damage. In this context, legal consulting emerges as a critical support mechanism that assists gastronomy businesses in managing regulatory compliance, reducing legal risks, and strengthening transparency. This study conceptually examines the fundamental reasons behind the need for legal consulting in gastronomy businesses and proposes a factors-outcomes conceptual model to structure this relationship. The analysis identifies key drivers that increase the need for legal consulting, including the complexity and frequent change of regulations, the technical and legal challenges associated with inspection processes, limited in-house legal expertise, the close link between consumer trust and regulatory compliance, rising legal and economic risks, and increasing expectations regarding supply chain transparency and traceability. Within the proposed model, legal consulting is positioned as an intermediary mechanism that translates these pressures into organized compliance practices and structured operational processes. The model further highlights several organizational outcomes associated with effective legal consulting, such as strengthened regulatory compliance, improved risk management, enhanced consumer trust and business credibility, greater predictability in inspection processes, and support for operational sustainability. Based on a conceptual literature review, this study aims to contribute to the existing literature by offering a clear analytical framework for understanding legal consulting in the gastronomy sector. The findings suggest that legal consulting constitutes a strategic necessity rather than an optional service for sustaining reliable and compliant gastronomy businesses.

Keywords: *Gastronomy businesses, legal consulting, regulatory compliance, consumer trust, inspection process.*

Öz

Gastronomi işletmeleri; gıda güvenliği, hijyen, ruhsatlandırma, çalışan eğitimi, tedarik zinciri doğruluğu ve çevresel düzenlemeleri kapsayan çok katmanlı bir hukuki çerçeve içinde faaliyet göstermektedir. Bu yasal yükümlülükler, işletmelerin günlük operasyonlarını şekillendirdiği gibi tüketici güveni, işletme itibarı ve sürdürülebilirlik kapasitesi üzerinde de belirleyici olmaktadır. Literatürde yer alan çalışmalar, gıda güvenliği uygulamalarındaki eksiklikler, hijyen sorunları ve yetersiz dokümantasyonun ciddi hukuki yaptırımlara, ekonomik kayıplara ve itibar zedelenmesine yol açabildiğini göstermektedir. Bu bağlamda hukuki danışmanlık, gastronomi işletmelerinde yasal uyumun yönetilmesi, hukuki risklerin azaltılması ve şeffaflık kapasitesinin güçlendirilmesi açısından önemli bir destek mekanizması olarak ortaya çıkmaktadır. Bu çalışma, gastronomi işletmelerinde hukuki danışmanlık ihtiyacının temel nedenlerini kavramsal düzeyde incelemekte ve bu ilişkiyi açıklamak amacıyla faktörler-sonuçlar temelli bir kavramsal model önermektedir. Analizde, mevzuatın karmaşıklığı ve sık değişmesi, denetim süreçlerinin teknik ve hukuki zorlukları, işletme içi hukuki uzmanlık eksikliği, tüketici güveni ile yasal uyum arasındaki ilişki, artan hukuki ve ekonomik riskler ile tedarik zinciri şeffaflığına yönelik beklentiler hukuki danışmanlık ihtiyacını doğuran temel faktörler olarak ele alınmaktadır. Önerilen modelde hukuki danışmanlık, bu baskıları düzenleyen ara bir mekanizma olarak konumlandırılmaktadır. Model kapsamında hukuki danışmanlığın; yasal uyumun güçlendirilmesi, risk yönetiminin iyileştirilmesi, tüketici güveni ve işletme güvenilirliğinin artırılması, denetim süreçlerinde öngörülebilirliğin sağlanması ve operasyonel sürdürülebilirliğin desteklenmesi gibi sonuçlar doğurduğu ortaya konmaktadır.

Anahtar Kelimeler: *Gastronomi işletmeleri, hukuki danışmanlık, yasal uyum, tüketici güveni, denetim süreçleri.*

INTRODUCTION

Gastronomy businesses operate within a regulatory environment that is more intensive and more layered than that faced by many other service industries. Food safety, hygiene, supply chain accuracy, employee health, licensing procedures, and environmental responsibilities form the core set of rules that directly shape daily operations. These obligations influence production and service processes and at the same time shape consumer trust and business reputation. Adams (2024) highlights that food safety regulations are central to the formation of consumer confidence and that noncompliance can rapidly undermine trust. Empirical studies further show that failures in food safety practices may result in severe sanctions, including fines, temporary closures, or suspension of operations (Chatzimpyrou et al., 2025; Zhang et al., 2022). Sadiq and Governatori (2014) argue that regulatory compliance must be systematically embedded in business processes to support organizational performance. This perspective frames legal consulting in gastronomy businesses as a structural requirement rather than an optional managerial support.

The growing weight of regulatory obligations has made legal expertise increasingly necessary for gastronomy enterprises. Compliance failures in areas such as hygiene standards, licensing documentation, or traceability systems expose businesses to legal and financial risks that can threaten operational continuity. Managing these risks requires more than general managerial knowledge. It demands ongoing interpretation of regulations, preparation for inspections, and the alignment of internal procedures with legal requirements. In this sense, legal consulting functions as a practical mechanism that supports the organization of compliance-related processes and reduces vulnerability to sanctions.

Academic studies addressing management consulting in tourism remain limited, and research focusing specifically on legal consulting in gastronomy businesses is very scarce. Kılıç (2020) observes that hospitality enterprises increasingly seek consulting services due to rising competition, growing specialization, and sustainability pressures, yet these practices receive little attention in the academic literature. This gap suggests that legal consulting in gastronomy remains underexamined from both theoretical and applied perspectives. Given the dense regulatory structure governing food-related activities, gastronomy businesses represent a field where external legal expertise becomes especially relevant (Demirağ et al., 2022; Özkaya, 2022). Hashmi et al. (2018) further note that regulatory compliance cannot be reduced to knowledge of legislation alone, as it requires the coordination of process design, monitoring, and documentation within daily operations.

Beyond formal compliance, consumer trust and business reputation are critical concerns in the gastronomy sector. Transparent management of food safety and hygiene practices, accurate product information, and documented supply chain conformity directly influence how consumers evaluate food service providers (Macready et al., 2020; Ladwein & Romero, 2021). Wu et al. (2021) show that trust in the food system is closely linked to perceptions of transparency, accuracy, and adherence to regulatory standards. Bouhaddane et al. (2023) demonstrate that consumers interpret quality and origin certifications as signals of legitimacy, while Blanco-González et al. (2023) show that social responsibility practices strengthen legitimacy perceptions and consumer relationships. Within this context, legal consulting supports compliance efforts and contributes to the credibility and accountability of gastronomy businesses.

This study examines why legal consulting constitutes a fundamental necessity for gastronomy businesses through a conceptual perspective. Based on the limited existing literature, it discusses the legal obligations faced by gastronomy enterprises and the role of legal consulting in supporting operational sustainability. By doing so, the study aims to address a gap in the

national literature and to provide a foundation for future research on legal consulting practices in the gastronomy sector.

METHODOLOGY

This study is structured to examine the need for legal consulting in gastronomy businesses at a conceptual level. The research aims to present a theoretical framework on legal obligations, compliance processes, and the necessity of consulting by thematically analyzing existing national and international literature. The method of the study is based on a literature synthesis and a conceptual evaluation approach (Snyder, 2019). In this context, recent academic publications addressing food safety, hygiene, licensing, traceability, and inspection processes in the gastronomy sector were reviewed, and the findings that justify the need for legal consulting in this area were reinterpreted within a coherent conceptual structure. No empirical data analysis was conducted; instead, the results are discussed theoretically in light of the insights provided by the literature.

FINDINGS

Legal Obligations of Gastronomy Businesses

Gastronomy businesses operate within a multi-layered regulatory framework that arises from the nature of their activities. Because every stage of food preparation and service carries risks that directly affect public health, legal regulations regarding food safety and hygiene are highly detailed and strictly binding. The intensity of inspection processes and the severity of penalties distinguish this sector from many other service areas. For this reason, proper management of legal compliance is an administrative requirement and, at the same time, a fundamental condition for the continued operation of these businesses.

Table 1. Main legal obligations of gastronomy businesses

Obligation Area	Description	Supporting Literature
Food Safety	HACCP implementation, proper food storage, prevention of cross-contamination, and establishment of traceability systems are mandatory regulatory requirements.	Zhang et al. (2022); Chatzimpyrou et al. (2025)
Hygiene and Sanitation	Kitchen equipment, preparation areas, storage rooms, and personal hygiene of staff are rigorously inspected; non-compliance leads to strict penalties.	Chatzimpyrou et al. (2025)
Licensing and Certification	Businesses must obtain—and regularly renew—operating licenses, food production permits, health certificates, and other official documents.	Latif & Sambas (2025)
Employee Training	Regular training on hygiene, food safety, and legal procedures is both a legal obligation and an operational necessity.	Segbedzi et al. (2023)
Recordkeeping and Documentation	Supplier information, training records, hygiene checks, inspection reports, and waste management documents must be consistently maintained.	Kasigwa (2024), Banks & Banks (2010)
Supply Chain and Traceability	Verification of ingredient sources, compliance with labeling rules, and functioning recall mechanisms are required.	Zhang et al. (2022)
Environmental Obligations	Waste management, grease trap maintenance, recycling, and compliance with environmental regulations are subject to inspection.	Chatzimpyrou et al. (2025)

Chatzimpyrou et al. (2025) show that the most common violations found during restaurant inspections involve hygiene, food storage, equipment cleanliness, and personal hygiene. These shortcomings can lead to operational restrictions or even closure.

Food safety regulations sit at the core of the legal obligations of gastronomy businesses. The implementation of systems such as HACCP, compliance with national food legislation, and the maintenance of up-to-date inspection records shape both the layout of physical spaces and the organization of operational processes. Zhang et al. (2022) note that traceability and process monitoring strengthen businesses' risk-management capacity, whereas non-compliance is classified by authorities as high-risk behavior. These findings indicate that legal requirements must be fully integrated into daily operations.

Caparic (2025) shows that non-compliance among food service providers often stems from operational shortcomings and that these risks increase when businesses do not receive professional support. Menon and Jain (2021) also argue that supply chain transparency is directly tied to legal compliance and that traceability infrastructure cannot be sustainably managed without advisory support.

Licensing processes form another critical legal component. To operate legally, businesses must follow procedures relating to work permits, employee health certificates, and food production or sales authorizations. Latif and Sambas (2025) emphasize that licensing and certification processes are essential for regulatory compliance and that neglecting these procedures poses a direct threat to business continuity. Rackl and Menapace (2025) also highlight that geographical indications and certification mechanisms strengthen the legitimacy of supply chains and carry strategic legal importance for businesses.

Employee training is another determining factor in structural compliance. The level of staff knowledge on food safety and hygiene directly influences compliance performance. Segbedzi et al. (2023) show that knowledge gaps among staff increase non-compliance rates and that insufficient training leads to recurring risks. These findings indicate that compliance requires not just procedural and physical adjustments but also continuous management of human-resource-based obligations.

Recordkeeping and documentation are indispensable both as legal requirements and as tools that allow compliance to be demonstrated. During inspections, businesses must provide training records, waste management documents, supplier information, and traceability logs. Kasigwa (2024) notes that inadequate documentation weakens compliance performance and harms the business's perceived reliability. Thus, documentation is a core mechanism supporting legal accountability.

Taken together, these obligations require gastronomy businesses to treat legal compliance as a continuous managerial function. Keeping up with regulations, conducting regular training and inspections, and maintaining systematic documentation often demand expertise that many businesses do not possess internally. This is where the need for legal consulting becomes apparent. Kılıç (2020) shows, in the context of accommodation businesses, that demand for consulting arises from a lack of expertise, regulatory complexity, and competitive pressure—all dynamics that also apply to gastronomy businesses.

In summary, the legal obligations faced by gastronomy businesses are extensive due to sector-specific risks and responsibilities related to public health. Proper management of these obligations is crucial for maintaining operations, protecting consumer trust, and preventing legal risks. This framework forms the basis for understanding why legal consulting is a fundamental necessity for gastronomy businesses.

The Fundamental Reasons for the Need for Legal Consultancy in Gastronomy Businesses

The scope and complexity of the legal requirements faced by gastronomy businesses make it difficult for managers to track and implement these obligations on their own. Legal regulations

encompass far more than food safety and hygiene rules; they extend to supply chain management, employee health, licensing procedures, certification, and traceability. For this reason, legal consultancy has become a specialized support field that helps ensure both operational safety and continuity of business activities. Zhang et al. (2022) point out that food safety risk management leads to both technical and legal consequences, which makes professional oversight and guidance essential for effective compliance. Similarly, Wu et al. (2021) emphasize that consumer trust in the broader food system is shaped by perceptions of transparency and regulatory compliance, highlighting the indirect role legal consultancy plays in building trust.

Table 2. Fundamental reasons for the need legal consultancy in gastronomy businesses

Reason	Explanation	Supporting Literature
1. Complexity and Constant Change in Regulations	Regulations in areas such as food safety, hygiene, licensing, and traceability are frequently updated, making it difficult for managers to keep up.	Segbedzi et al. (2023); Zhang et al. (2022)
2. Technical and Legal Difficulty of Inspection Processes	The most common issues found in audits involve process, recordkeeping, and hygiene deficiencies; non-compliance may result in heavy sanctions. Legal consultancy plays a central role in preparing for inspections and designing compliant processes.	Chatzimpyrou et al. (2025)
3. Lack of Expertise Due to Operational Intensity	Because owners and managers focus heavily on day-to-day operations, they may struggle to internalize technical regulatory requirements, increasing the need for consultancy.	Kılıç (2020)
4. Direct Link Between Consumer Trust and Legal Compliance	Food safety, transparency, and traceability shape consumer confidence; legal consultancy helps ensure systematic compliance in these areas and strengthens business credibility.	Macready et al. (2020); Ladwein & Romero (2021)
5. Need to Reduce Legal and Economic Risks	Hygiene violations, mislabeling, or undocumented production can lead to fines, forced closures, and reputational damage; legal consultancy is essential for risk management.	Bergant (2020); Zhang et al. (2022)
6. Need for Supply Chain Transparency and Traceability	Digital traceability, geographical indications, and certification processes strengthen both compliance and product legitimacy.	Menon & Jain (2021); Rackl & Menapace (2025)

One of the primary reasons legal consultancy is needed is the continuous updating of regulations. Food safety and hygiene rules change frequently, and implementation standards, inspection procedures, and certification criteria evolve over time. Segbedzi et al. (2023) show that many compliance failures arise because businesses struggle to keep up with current regulations, a challenge that is especially pronounced for small enterprises. Hashmi et al. (2018) likewise argue that regulatory compliance demands an understanding of the legislation together with the alignment of business processes to meet those requirements. Thus, legal consultancy plays a critical role in helping businesses interpret regulatory changes accurately and adjust their processes accordingly.

Another reason is the complexity of inspection processes. Gastronomy businesses are regularly inspected by local authorities, health departments, and food safety agencies. Chatzimpyrou et al. (2025) report that most non-compliance in restaurants stems from process and documentation shortcomings. Caparic (2025) additionally shows that hygiene problems often arise from insufficient staff training. Legal consultancy helps businesses prepare for inspections by strengthening document management, recordkeeping, training planning, and process design, giving businesses a more systematic structure.

Legal consultancy is also important for reputation management. Consumer trust is particularly sensitive in the gastronomy sector. Macready et al. (2020) note that transparency, traceability, and reliable information significantly shape consumer trust across the food value chain.

Bouhaddane et al. (2023) show that consumers view quality and origin labels as indicators of legitimacy, while Blanco-González et al. (2023) demonstrate that ethical practices and social responsibility strengthen trust. Wu et al. (2021) similarly reveal that consumer trust is shaped by perceptions of regulatory compliance and transparency. Within this context, legal consultancy serves as a means of ensuring regulatory adherence while simultaneously reinforcing the credibility of the business.

A further reason for the need for legal consultancy is the lack of internal expertise. Kılıç (2020) observes that hospitality businesses often rely on consultancy because of limited regulatory knowledge and managerial complexity. Since gastronomy businesses share similar structural characteristics, this finding can be generalized to the sector. In addition, Pllana et al. (2012), notes that food safety violations have direct effects on consumer trust and business reputation, underscoring the importance of consultancy in reputation management.

Finally, legal consultancy enhances a business's capacity for risk management. Food safety violations, mislabeling, unauthorized production, or hygiene deficiencies can rapidly lead to major legal and financial consequences. Bergant (2020) emphasizes that compliance management acts as a crucial risk-reducing mechanism. Menon and Jain (2021) highlight the role of traceability technologies in risk management and note that legal consultancy contributes to implementing these systems effectively. Thus, legal consultancy helps businesses assess risks accurately, take preventive measures, and ensure operational safety.

Taken together, these factors show that the need for legal consultancy in gastronomy businesses arises from both structural and operational requirements. The breadth of legal obligations, the dynamic nature of regulations, and the complexity of inspection processes make professional legal consultancy indispensable for ensuring compliance and sustaining business operations.

Conceptual Model: A Factors–Outcomes Approach to Legal Consulting in Gastronomy Businesses

This study proposes a conceptual model that explains the need for legal consulting in gastronomy businesses through the relationship between driving factors and organizational outcomes. The model is grounded in a factors–mechanism–outcomes logic commonly used in compliance and governance research to explain how structural pressures translate into organizational responses and results (Sadiq & Governatori, 2014; Snyder, 2019). The aim of the model is to clarify why legal consulting becomes necessary in gastronomy businesses and what kinds of outcomes it produces at the organizational level.

As illustrated in Figure 1, the model consists of three main components:

- (1) drivers of legal consulting need,
- (2) legal consulting as an intermediary mechanism, and
- (3) organizational outcomes.

Drivers of Legal Consulting Need

The first component of the model includes structural and environmental factors that increase the need for legal consulting in gastronomy businesses. Prior studies show that compliance pressures in food-related sectors are shaped by regulatory complexity, inspection intensity, and risk exposure, making external legal expertise increasingly relevant (Hashmi et al., 2018; Zhang et al., 2022). In this context, the main drivers are identified as follows:

- Regulatory complexity and frequent change, particularly in food safety, hygiene, licensing, and traceability regulations, which increase the difficulty of maintaining up-to-date compliance (Segbedzi et al., 2023; Chatzimpyrou et al., 2025);
- Inspection and enforcement pressure, resulting from regular audits, inspections, and the risk of administrative sanctions or operational restrictions (Chatzimpyrou et al., 2025);
- Lack of in-house legal expertise, as managers in gastronomy businesses tend to prioritize operational activities over continuous legal monitoring (Kılıç, 2020; Banks & Banks, 2010);
- The link between consumer trust and legal compliance, where food safety, transparency, and traceability directly influence consumer perceptions and legitimacy judgments (Macready et al., 2020; Wu et al., 2021);
- Legal and economic risk exposure, including fines, temporary closures, and reputational damage arising from non-compliance (Bergant, 2020; Zhang et al., 2022);
- Supply chain transparency and traceability requirements, such as certification, labeling, and source verification, which strengthen both compliance obligations and legitimacy expectations (Menon & Jain, 2021; Rackl & Menapace, 2025).

Taken together, these factors indicate that the need for legal consulting in gastronomy businesses emerges as a structural necessity rather than an individual managerial preference, reflecting broader regulatory and market dynamics.

Legal Consulting as an Intermediary Mechanism

At the center of the model lies legal consulting, which functions as an intermediary mechanism that manages the compliance pressure created by the above factors. Research on regulatory compliance emphasizes that organizations often rely on intermediary mechanisms to translate complex legal requirements into operational practices (Sadiq & Governatori, 2014; Hashmi et al., 2018). In gastronomy businesses, legal consulting covers activities such as interpreting legislation, preparing for inspections, managing documentation and records, identifying legal risks in advance, and aligning operational processes with regulatory requirements.

Within this framework, legal consulting is not treated as an isolated service but as a coordinating mechanism that supports the integration of legal obligations into daily business routines and control systems (Banks & Banks, 2010).

Organizational Outcomes

The effective use of legal consulting leads to several organizational outcomes, as shown on the right side of Figure 1. Studies on food safety governance and compliance management suggest that structured legal support contributes to both risk reduction and organizational stability (Bergant, 2020; Zhang et al., 2022). Accordingly, the main outcomes of legal consulting in gastronomy businesses include:

- strengthened legal compliance,
- improved risk management,
- enhanced consumer trust and business credibility,
- increased predictability in inspection processes,
- and support for operational sustainability (Macready et al., 2020; Wu et al., 2021).

These outcomes suggest that legal consulting contributes to regulatory compliance while simultaneously supporting the long-term stability, reliability, and sustainability of gastronomy businesses.

Overall Logic of the Model

The proposed conceptual model explains the need for legal consulting through a cause-mechanism–outcome relationship. Legal consulting is positioned as a mediating structure that manages the impact of regulatory and operational pressures on business performance. In this respect, the model aligns with the conceptual nature of the study and provides a simple yet systematic framework suitable for national-level academic discussion.

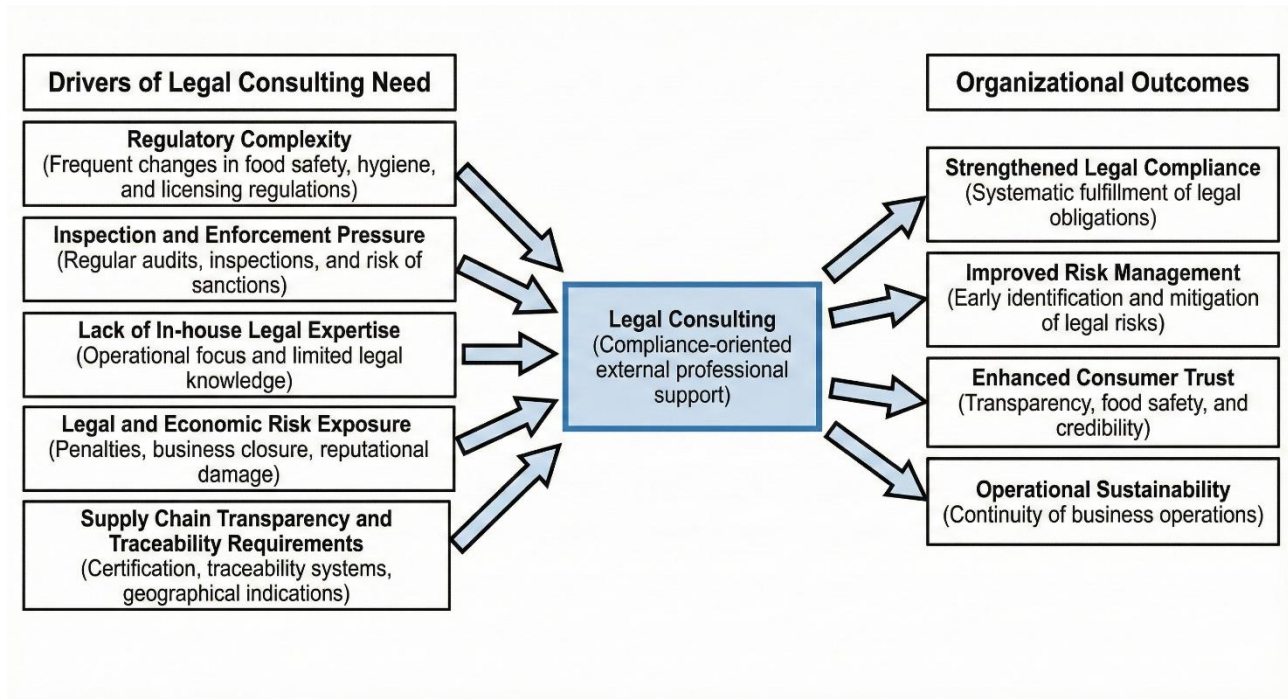


Figure 1. Conceptual model of legal consulting need in gastronomy businesses: a factors–outcomes approach

Key Benefits of Legal Consultancy for Gastronomy Businesses

The extensive legal obligations faced by gastronomy businesses make professional legal consultancy essential for ensuring that their operational processes run safely and sustainably. Legal consultancy is not merely a technical tool for meeting compliance requirements; it also functions as a strategic support mechanism that strengthens a business's risk management capacity, transparency, and consumer trust. Zhang et al. (2022) show that food safety risks often stem from process-related non-compliance, and that professional guidance plays a critical role in reducing these risks. Similarly, Rackl and Menapace (2025) emphasize that properly managing the legal framework surrounding geographical indication products directly influences quality control and market legitimacy.

One of the primary benefits of legal consultancy is that it helps businesses fulfill their legal obligations accurately and on time. Areas such as food safety, hygiene standards, traceability systems, and licensing procedures require continuous technical and administrative oversight. Latif and Sambas (2025) note that errors in licensing and certification processes pose direct threats to operational continuity, while Menon and Jain (2021) highlight how traceability technologies support compliance and strengthen overall adherence capacity.

A second major benefit is the more effective management of inspection processes. The most common forms of non-compliance identified in restaurant audits arise from missing documentation, insufficient hygiene practices, and recordkeeping failures (Chatzimpyrou et al., 2025). Kasigwa (2024) and Banks & Banks (2010) stresses that legal documentation is often

neglected in businesses, creating both legal and reputational risks. Legal consultants provide structure by supporting pre-inspection preparation, organizing records, developing procedures, and establishing internal control mechanisms.

A third benefit relates to strengthening the business's credibility. Consumer trust is one of the most critical determinants of brand sustainability in the gastronomy sector. Macready et al. (2020) show that trust is closely linked to traceability, transparency, and accurate information across the food value chain. Ladwein and Romero (2021) find that the trust of organic food consumers relies heavily on producer and retailer transparency. In addition, Bouhaddane et al. (2023) demonstrate that consumers perceive legitimate and standards-compliant labels as indicators of product quality, while Blanco-González et al. (2023) show that ethical behavior and social responsibility practices enhance legitimacy and strengthen consumer relationships. Wu et al. (2021) add that consumer trust is built through perceptions of regulatory compliance and organizational transparency. Taken together, these findings show that legal consultancy indirectly supports trust-building by ensuring systematic compliance.

Finally, legal consultancy contributes significantly to risk management and operational sustainability. Bergant (2020) notes that compliance management serves as a risk-reducing mechanism in businesses, and that training, process design, and control systems become more effective with professional support. Segbedzi et al. (2023) show that gaps in personnel knowledge lead to recurring risks, reinforcing the need for consultancy-backed training. Adams (2024) and Lobstein (2019) further note that failures in food safety lead to legal sanctions while at the same time causing significant declines in consumer trust and brand reputation.

Overall, legal consultancy provides multidimensional support that extends beyond legal compliance, reinforcing credibility, transparency, and sustainable business performance.

Table 3. Key benefits of legal consultancy for gastronomy businesses

Benefit Area	Description	Supporting Literature
1. Strengthening Legal Compliance	Helps businesses fulfill requirements related to food safety, hygiene, traceability, and licensing accurately and on time.	Zhang et al. (2022); Latif & Sambas (2025)
2. Effective Management of Inspection Processes	Offers guidance on documentation, recordkeeping, and process updates, reducing non-compliance.	Chatzimpyrou et al. (2025); Kasigwa (2024)
3. Increasing Consumer Trust	Supports transparency, traceability, and reliable information flow, enhancing brand credibility.	Macready et al. (2020); Ladwein & Romero (2021)
4. Improving Risk Management	Enables early detection and prevention of legal risks such as hygiene violations or mislabeling.	Bergant (2020); Zhang et al. (2022)
5. Enhancing Operational Efficiency and Sustainability	Strengthens training, process design, and procedural development, improving long-term performance.	Segbedzi et al. (2023); Bergant (2020)

CONCLUSION and FUTURE RESEARCH

This study conceptually examined why legal consultancy has become a fundamental necessity for gastronomy businesses. Because gastronomy businesses operate within an intensive regulatory framework covering food safety, hygiene, licensing, employee training, and traceability—legal compliance determines operational safety and long-term sustainability and business reputation. The literature shows that violations related to food safety and documentation can lead to serious legal and economic consequences, making professional legal consultancy a vital mechanism for reducing risks and structuring processes (Zhang et al., 2022; Chatzimpyrou et al., 2025). Furthermore, as consumer trust increasingly depends on transparency and traceability, legal consultancy functions not just as a technical service but as a strategic tool (Macready et al., 2020; Ladwein & Romero, 2021).

Based on these findings, legal consultancy provides four core contributions to gastronomy businesses: (1) systematic legal compliance, (2) more effective management of inspections, (3) strengthened consumer trust, and (4) increased capacity for risk management. These contributions offer a foundational framework for sustaining competitiveness and ensuring operational continuity.

Future studies could explore several key areas. First, empirical research could examine how widespread legal consultancy services are in gastronomy businesses and how needs differ according to business size or business model. Second, the conceptual link between legal compliance and consumer trust could be tested using qualitative or quantitative research designs. Third, comparative analyses could investigate how compliance practices vary across gastronomy sub-sectors (e.g., street food vendors, restaurant chains, fine dining establishments). Finally, future research could focus on how digital traceability systems, certification processes, and supply chain transparency influence performance outcomes from a legal standpoint.

This study provides a conceptual framework addressing a significant gap in the national literature on legal consultancy in gastronomy businesses. Further research is expected to expand this foundation and contribute to the sector's compliance capacity and consumer trust.

Limitations of the Study

This study is a conceptual literature review that addresses the need for legal consulting in gastronomy businesses at a theoretical level. For this reason, the findings are not based on direct empirical data but on the synthesis of existing academic studies. No quantitative or qualitative data collection methods such as field research, surveys, interviews, or case analyses were employed. This constitutes one of the main factors limiting the generalizability of the results. Another limitation of the study is that the need for legal consulting is examined within a general framework of gastronomy businesses. Legal obligations and consulting requirements may differ across sub-sectors of gastronomy, such as street food vendors, chain restaurants, small independent establishments, or fine dining restaurants. However, this study does not provide a comparative analysis across these sub-sectors.

In addition, the effectiveness of legal consulting services, their cost-benefit balance, or their direct impact on business performance has not been empirically measured. The contributions of legal consulting to business sustainability, consumer trust, and risk management are discussed at a conceptual level based on existing literature. In this respect, the findings are explanatory and framework-oriented rather than causal.

Finally, the scope of the study is limited to legal consulting. Other forms of professional support such as accounting, financial consulting, or technical food safety consulting are excluded. While this focus allows for a clearer examination of legal consulting, it also limits a more holistic assessment of consulting needs in gastronomy businesses.

In light of these limitations, future empirical studies based on field research and comparative designs covering different types of gastronomy businesses are expected to contribute further to the literature.

Statement on the Use of Artificial Intelligence

In this study, and in line with the limitations outlined in the YÖK Generative AI Use Guidelines, structured generative AI (GPT-5) was used only for language-related processes such as translation, expression refinement, conceptual simplification, and paragraph flow. Also the picture of figure 1 was created with Nano Banana Pro.

References

- Adams, R. (2024). Food safety regulations and consumer confidence. *International Journal of Livestock Policy*, 2(1), 15–25. <https://doi.org/10.47941/ijlp.1700>
- Banks, T. L., & Banks, F. Z. (2010). *Corporate legal compliance handbook*. Wolters Kluwer.
- Bergant, A. (2020). Compliance, legal, and resources. *Bankarstvo*, 49, 115–130. <https://doi.org/10.5937/bankarstvo2002115b>
- Blanco-González, A., Cachón-Rodríguez, G., Hernández-Perlines, F., & Prado-Román, C. (2023). Effects of social responsibility on legitimacy and revisit intention: The moderating role of anxiety. *Journal of Business Research*, 157, 113583. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2022.113583>
- Bouhaddane, M., Halawany-Darson, R., Rochette, C., & Amblard, C. (2023). Legitimate or not, does it really matter? A reading of the PDO label's legitimacy through consumers' perception. *Foods*, 12(12), 2365. <https://doi.org/10.3390/foods12122365>
- Caparic, C. W. T. (2025). Analysis of health and safety compliance standards among food service providers at the University of Eastern Philippines. *South Asian Journal of Social Studies and Economics*, 22(7), 357–365. <https://doi.org/10.9734/sajsse/2025/v22i71085>
- Chatzimpyrou, O., Chaidoutis, E., Keramydas, D., Papalexis, P., Thomaidis, N. S., Pitiriga, V. C., Langi, P., Koutsiri, F., Drikos, I., Giannari, M., Chelidonis, G., Lazaris, A., & Kavantzias, N. (2025). Health inspections of restaurant establishments in the Attica region, Greece: Non-compliance data within the food hygiene sector. *Journal of Food Protection*, 88(2), 100452. <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2025.100452>
- Demirağ, M. K., Hepçimen, A. Z., Özel, F., & Kemahlioğlu, Ö. K. (2022). Gıda sektöründe yönetim sistemi denetimleri ve karşılaşılan sorunlar. *Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi*, 10(3), 891–898.
- Hashmi, M., Governatori, G., Lam, B., & Wynn, M. (2018). Are we done with business process compliance? State of the art and challenges ahead. *Knowledge and Information Systems*, 57, 79–133. <https://doi.org/10.1007/s10115-017-1142-1>
- Kasigwa, K. (2024). A comprehensive guide to legal obligations and registration procedures for businesses and individuals: Ensuring compliance, credibility, and protection. *INOSR Arts and Humanities*, 10(2), 51–54. <https://doi.org/10.59298/inosrah/2024/102.5154>
- Kılıç, B. (2020). Konaklama işletmelerinde yönetim danışmanlarına danışma gereği ve öneriler. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 33–45.
- Ladwein, R., & Romero, A. (2021). The role of trust in the relationship between consumers, producers and retailers of organic food: A sector-based approach. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 60, 102508. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2021.102508>
- Latif, Y., & Sambas, N. (2025). Legal analysis of the responsibility of business actors in fulfilling obligations for halal certification and BPOM distribution permits for food products. *Literacy: International Scientific Journals of Social, Education, Humanities*. <https://doi.org/10.56910/literacy.v4i1.1979>
- Lobstein, T. (2019). Why consumers have lost confidence in the food industry. In *International food safety handbook* (pp. 673–699). Elsevier.
- Macready, A., Hieke, S., Klimczuk-Kochańska, M., Szumiał, S., Vranken, L., & Grunert, K. (2020). Consumer trust in the food value chain and its impact on consumer confidence: A model for assessing consumer trust and evidence from a five-country study in Europe. *Food Policy*, 101880. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101880>
- Menon, S., & Jain, K. (2021). Blockchain technology for transparency in agri-food supply chain: Use cases, limitations, and future directions. *IEEE Transactions on Engineering Management*, 71, 106–120. <https://doi.org/10.1109/TEM.2021.3110903>
- Özkaya, B. (2022). International market entry strategies and challenges in food safety and inspection companies: A case study of a global firm. *Eurasia Journal of Social Sciences & Humanities*, 9(26), 26–45.
- Pillana, M., Gjergjizi, H., Miftari, I., & Gjonbalaj, M. (2012). The food safety and consumer behavior. *Journal of Food Science and Engineering*, 2(8), 462–468.

- Rackl, J., & Menapace, L. (2025). Coordination in agri-food supply chains: The role of geographical indication certification. *International Journal of Production Economics*. Advance online publication. <https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2024.109494>
- Sadiq, S., & Governatori, G. (2014). Managing regulatory compliance in business processes. In J. vom Brocke & M. Rosemann (Eds.), *Handbook on business process management* (pp. 265–288). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-642-45103-4_11
- Segbedzi, C., Ansah, E., & Apaak, D. (2023). Compliance to food safety standards: Determining the barriers within the hotel industry [Preprint]. <https://doi.org/10.1101/2023.12.13.23299917>
- Snyder, H. (2019). Literature reviews as a research methodology: An overview and guidelines. *Journal of Business Research*, 104, 333–339. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2019.07.039>
- Wu, W., Zhang, A., Van Klinken, R., Schrobback, P., & Muller, J. (2021). Consumer trust in food and the food system: A critical review. *Foods*, 10, 2490. <https://doi.org/10.3390/foods10102490>
- Zhang, L., Qin, K., Li, Y., & Wu, L. (2022). Public–public collaboration for food safety risk management: Essence, modes, and identification of key influencing factors using DANP. *Frontiers in Public Health*, 10, 944090. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2022.944090>

Genişletilmiş Özet

Gastronomi işletmeleri, gıda üretimi ve tüketiciyle doğrudan temasın eş zamanlı gerçekleştiği hizmet alanları olmaları nedeniyle, birçok sektörden daha yoğun bir düzenleyici çerçeveye tabidir. Gıda güvenliği, hijyen, tedarik zinciri doğruluğu, çalışan eğitimi, ruhsatlandırma, belgelendirme ve çevresel yükümlülükler gibi alanlar, işletmelerin hem operasyonel süreçlerini hem de tüketici güveni ve işletme itibarını doğrudan etkilemektedir. Son yıllarda küresel ölçekte yaşanan gıda kaynaklı hastalık vakaları, izlenebilirlik sorunları ve denetimlerde tespit edilen uyumsuzluklar, gastronomi işletmelerinin düzenleyici risklerini artırmış; bu durum hukuki danışmanlık ihtiyacını daha görünür hale getirmiştir. Çeşitli çalışmalar, gastronomi sektöründe karşılaşılan uyumsuzlukların işletmeler açısından ciddi ekonomik, hukuki ve itibari sonuçlar doğurabildiğini ortaya koymaktadır (Chatzimpyrou et al., 2025; Zhang et al., 2022). Ayrıca tüketici güveninin özellikle gıda değer zincirinde şeffaflık, doğruluk ve hukuki uyum göstergeleriyle yakın ilişkili olduğu literatürde güçlü biçimde ortaya konmuştur (Macready et al., 2020; Wu et al., 2021). Bu çerçevede gastronomi işletmelerinde hukuki danışmanlık, yalnızca teknik uyum sağlama aracı değil; daha geniş anlamda işletmenin sürdürülebilirliğini, güvenilirliğini ve risk yönetimi kapasitesini güçlendiren stratejik bir bileşen olarak değerlendirilmektedir.

Konaklama ve gastronomi sektörlerinde danışmanlık hizmetlerinin kullanımına ilişkin akademik literatür oldukça sınırlıdır. Kılıç (2020), konaklama işletmelerinde danışmanlık ihtiyacının rekabet baskısı, mevzuat karmaşıklığı ve yönetsel uzmanlık eksikliği nedeniyle arttığını belirtirken, bu alanda akademik katkılarının henüz yeterli düzeyde olmadığını ifade etmektedir. Gastronomi işletmeleri için durum benzer hatta daha kritik olup, gıda güvenliği odaklı düzenlemelerin çok katmanlı yapısı işletmelerin hukuki uyumu kendi başlarına sağlamasını güçleştirmektedir. Bu bağlamda hukuki danışmanlık, sektördeki yapısal uyum sürecinin önemli bir tamamlayıcı unsuru haline gelmiştir. Mevcut çalışma, gastronomi işletmelerinde hukuki danışmanlık ihtiyacının temel gerekçelerini kavramsal düzeyde incelemekte; literatürdeki boşluğu doldurarak konuyu sistematik bir çerçevede ele alan nadir çalışmalardan biri olmayı amaçlamaktadır.

Bu araştırmada yöntem olarak Snyder'ın (2019) önerdiği kavramsal literatür derlemesi yaklaşımı benimsenmiştir. Gastronomi alanında gıda güvenliği, hijyen, izlenebilirlik, sertifikasyon, ruhsatlandırma, personel eğitimi ve denetim süreçlerini ele alan ulusal ve uluslararası çalışmalar tematik olarak incelenmiş; hukuki danışmanlık ihtiyacının ortaya çıkmasına yol açan yapısal faktörler kavramsal bir sentez içinde değerlendirilmiştir. Çalışma ampirik veri içermemekte; literatürel kanıtlar üzerinden kavramsal çıkarımlar sunmaktadır. Bu yönüyle araştırma, sektördeki hukuki uyum pratiklerinin teorik olarak anlaşılmasına katkıda bulunmayı hedeflemektedir.

Literatür incelemesi sonucunda gastronomi işletmelerinin hukuki yükümlülüklerinin yedi temel alanda yoğunlaştığı görülmüştür: gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon, ruhsatlandırma ve belgelendirme, çalışan eğitimi, kayıt tutma ve dokümantasyon, tedarik zinciri izlenebilirliği ve çevresel yükümlülükler. Bu alanların her biri, işletmenin hem günlük operasyonlarını hem de stratejik yönetimini doğrudan etkileyen düzenleyici gerekliliklere sahiptir. Örneğin HACCP uygulamaları, çapraz bulaşma önlemleri, gıda saklama sıcaklıkları ve izlenebilirlik mekanizmaları gibi teknik zorunluluklar işletmelerin süreç yönetimini doğrudan belirlerken (Zhang et al., 2022), hijyen ve sanitasyon eksiklikleri denetim süreçlerinde en sık karşılaşılan uyumsuzlukları oluşturmaktadır (Chatzimpyrou et al., 2025). Belge eksikliği, kayıt tutma hataları, çalışan eğitimi yetersizlikleri ve tedarik zinciri

doğrulama eksiklikleri ise hem hukuki yaptırımlara hem de işletme itibarında kayba yol açabilmektedir. Bu yükümlülüklerin genişliği ve dinamik yapısı, gastronomi işletmelerinin hukuki danışmanlığa duyduğu ihtiyacın temel nedenlerini oluşturmaktadır. Çalışmada bu nedenler; (1) mevzuatın karmaşıklığı ve sık değişmesi, (2) denetim süreçlerinin teknik ve hukuki zorluğu, (3) operasyonel yoğunluk nedeniyle uzmanlık eksikliği, (4) tüketici güveninin hukuki uyumla doğrudan ilişkili olması, (5) yasal ve ekonomik risklerin azaltılma gerekliliği ve (6) tedarik zinciri şeffaflığı ile izlenebilirlik zorunluluğu olmak üzere altı başlık altında sınıflandırılmıştır. Örneğin Segbedzi ve diğerleri (2023), gastronomi işletmelerinde görülen uyumsuzlukların büyük bölümünün güncel mevzuatın doğru takip edilmemesinden kaynaklandığını; Hashmi ve diğerleri (2018) ise düzenleyici uyumun yalnızca mevzuat bilgisiyle değil, iş süreçlerinin hukuki gerekliliklere göre tasarlanmasıyla mümkün olabileceğini vurgulamaktadır. Benzer şekilde Menon ve Jain (2021), izlenebilirlik teknolojilerinin ancak hukuki ve teknik süreçlerin bütünleşik yönetimiyle etkili olabileceğini belirtmektedir. Bu bulgular, gastronomi işletmelerinde hukuki danışmanlığın operasyonel bir gereklilik olduğu kadar yönetsel bir zorunluluk olduğunu göstermektedir.

Çalışmanın bulgularına göre hukuki danışmanlık, gastronomi işletmelerine dört temel alanda stratejik katkı sunmaktadır. İlk olarak hukuki danışmanlık, işletmenin yasal yükümlülüklerini zamanında ve doğru şekilde yerine getirmesine yardımcı olur. Bu durum yalnızca idari cezalardan kaçınmayı değil; aynı zamanda işletme sürekliliğinin korunmasını sağlar. İkinci olarak danışmanlık, denetim süreçlerinin daha etkin yönetilmesine imkân tanır. Belge yönetimi, kayıt tutma, prosedür tasarımı ve iç denetim mekanizmalarının işletmeye entegrasyonu, danışmanlık aracılığıyla daha sistematik hâle gelmektedir. Üçüncü olarak hukuki danışmanlık, tüketici güvenliğini güçlendiren şeffaflık ve izlenebilirlik uygulamalarının işletmede doğru şekilde uygulanmasını destekler. Literatürde, tüketici güveninin özellikle gıda sektöründe markanın sürdürülebilirliğini belirleyen en önemli faktörlerden biri olduğu vurgulanmaktadır (Macready et al., 2020; Ladwein & Romero, 2021). Dördüncü olarak danışmanlık, işletmenin risk yönetimi kapasitesini artırır; hijyen ihlalleri, yanlış etiketleme, belge eksiklikleri, izlenebilirlik sorunları gibi kritik risklerin erken tespiti ve önlenmesini sağlar.

Bu çalışma, gastronomi işletmelerinde hukuki danışmanlık ihtiyacının yalnızca mevzuat uyumu ile sınırlı olmadığını; aynı zamanda işletmenin rekabet gücü, tüketici güveni ve kurumsal sürdürülebilirliği açısından stratejik bir rol oynadığını kavramsal düzeyde ortaya koymaktadır. Mevcut literatürün sınırlılığı dikkate alındığında, çalışma literatüre teorik bir çerçeve sunarak önemli bir katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte, gelecekte yapılacak araştırmalar açısından birkaç boşluk öne çıkmaktadır. İlk olarak hukuki danışmanlık hizmetlerinin gastronomi işletmelerinde ne ölçüde kullanıldığını inceleyen ampirik çalışmalara ihtiyaç vardır. İkinci olarak yasal uyum-tüketici güveni ilişkisinin nicel ve nitel yöntemlerle test edilmesi literatüre önemli katkılar sunacaktır. Üçüncü olarak gastronomi alt sektörleri arasında (ör. zincir restoranlar, bağımsız işletmeler, sokak lezzetleri, fine dining) hukuki uyum pratiklerinin karşılaştırmalı olarak incelenmesi sektörel farklılıkları anlamaya yardımcı olabilir. Son olarak izlenebilirlik teknolojileri, dijital sertifikasyon sistemleri ve blockchain temelli tedarik zinciri yönetimi gibi yeni uygulamaların hukuki boyutlarının işletme performansı üzerindeki etkisi gelecekte araştırılması gereken önemli bir alandır.

Genel olarak bu çalışma, gastronomi işletmelerinde hukuki danışmanlığın neden kritik bir ihtiyaç olduğunu sistematik biçimde açıklamakta; sektörde giderek artan düzenleyici baskıların ve tüketici beklentilerinin hukuki uyumu stratejik bir zorunluluk hâline getirdiğini ortaya koymaktadır. Bulgular, gastronomi sektörünün sürdürülebilirliği, güvenilirliği ve profesyonelleşmesi açısından hukuki danışmanlığın önemli bir yapı taşı olduğunu göstermektedir.



“Tarlardan Sofraya Gastronomi” Boyutuyla Hatay İlinin Çiftlik Turizmi Açısından Değerlendirilmesi / Evaluation of Hatay Province in Terms of Farm Tourism Within The Dimension of “Gastronomy from Field to Table”

Nazlıcan BULUT, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Eskişehir, Türkiye.

nazlicanbulut@anadolu.edu.tr, ORCID: 0009-0002-7496-1720

Hilmi Rafet YÜNCÜ, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Eskişehir, Türkiye

hryuncu@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-2876-004X

Öz

Hatay, Anadolu'nun çok kültürlü yapısını yansıtan, farklı medeniyetlerin izlerini taşıyan köklü bir yerleşim alanıdır. Farklı etnik ve dini grupların yüzyıllardır bir arada yaşaması, Hatay mutfağına çeşitli pişirme teknikleri, zengin baharat kullanımı ve özgün lezzetler kazandırmıştır. Artan coğrafi işaretli ürün sayısı, şehrin gastronomi turizmi açısından önemini pekiştirmektedir. Modern yaşamın getirdiği çevresel ve sosyal etkiler, bireyleri doğa temelli alternatif turizm türlerine yöneltmektedir. Bu bağlamda çiftlik turizmi, tarım turizmi ve ekoturizm; sürdürülebilir kalkınma, yerel üretim ve kültürel mirasın korunmasına katkı sağlayan önemli turizm türleri olarak değerlendirilmektedir. Dolayısıyla çalışmanın amacı doğrultusunda, Hatay'ın çiftlik turizmi potansiyelini belirlenerek gastronomi turizmi ile entegrasyonuna yönelik öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Çiftlik turizmi, gastronomi, Hatay.

Abstract

Hatay is a well-established settlement that reflects the multicultural structure of Anatolia and embodies the traces of various civilizations. The centuries-long coexistence of diverse ethnic and religious communities has endowed Hatay's cuisine with a wide variety of cooking techniques, rich use of spices, and distinctive flavors. The increasing number of geographically indicated products further reinforces the city's significance in terms of gastronomic tourism. The environmental and social impacts associated with modern life increasingly direct individuals toward nature-based alternative tourism types. In this context, farm tourism, agritourism, and ecotourism are regarded as significant forms of tourism that contribute to sustainable development, support local production, and promote the preservation of cultural heritage. Accordingly, this study aims to identify Hatay's farm tourism potential and to develop recommendations for its integration with gastronomic tourism.

Keywords: Farm tourism, gastronomy, Hatay.

Geliş Tarihi: 05.12.2025

Kabul Tarihi: 21.12.2025

Yayın Tarihi: 26.12.2025

GİRİŞ

Anadolu birçok kültürün, medeniyetin ve inancın asırlardır barış içerisinde yaşadığı bir coğrafya olarak karşımıza çıkmaktadır. Anadolu'nun önemli şehirlerinden biri olan Hatay arkeolojik bulgulara göre, M.Ö. 5500'e kadar uzanan yerleşim izleri taşımakta; Hitit, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı gibi 13 medeniyetin izlerini bünyesinde barındırmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022). Bu kültürel ve tarihsel zenginlik, Hatay'ın 2017 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı listesine dahil edilmesi ile uluslararası alanda tescil edilmesine olanak sağlamaktadır. Şehrin zengin kültürel yapısı, farklı etnik grupların bir arada yaşaması ile oluştuğu görülmektedir. Bu çeşitliliğin, Hatay mutfağının zenginliğine de yansıdığı dikkat çekmektedir. Yerel halkın kendine has pişirme yöntemleri ve zengin baharatları ile farklı lezzetlerin ortaya çıktığı da bilinmektedir. Gastronomi turizmi bu bölgenin zengin mutfak kültürünü tanıtmakla kalmayıp aynı zamanda ekoturizm, tarım turizmi ve çiftlik turizmi ile yerel üretim, sürdürülebilirlik ve kültürel mirasın da korunmasını sağlama potansiyeline sahiptir.

Endüstrileşmenin getirdiği yaşam koşulları, gittikçe artan çevre kirliliği, hızla gelişen teknoloji gibi unsurlar insanları alışılmış ve kalabalık turizm merkezlerinden uzaklaştırarak doğa ile iç içe olup onu keşfetmeye yöneltmektedir (Eröz ve Bozkurt, 2020). Farklılaşan turizm algısı ile alternatif turizm çeşitlerinin karşımıza çıktığı görülmektedir. Alternatif turizm, kitle turizminin aksine doğa temelli turizm odaklı olan turizm çeşidi olarak nitelendirilmiştir. Bu sayede insanların; dinlenme, keşfetme, öğrenme, günlük hayattan uzaklaşıp doğaya kaçma gibi isteklerine cevap vermeyi amaçlamıştır (Zengin vd. 2019). Hem alternatif turizm hem de turizm faaliyetlerini yıla yayma çalışmaları kapsamında değerlendirilecek turizm türlerinden biri de "Çiftlik Turizmi"dir (Zengin ve Savgın, 2016). Çiftlikler gelir açısından önemsizden önemliye doğru süreklilik içinde hareket ettikçe, çiftlik turizmi ürününün benzersizliğinin önemini çarpıtılabileceği ileri sürülmektedir (Busby ve Rendle, 2000). Çiftlik turizmini destekleyen tarım turizmi, kırsal kalkınmayı desteklemek, geleneksel tarım faaliyetlerini tanıtmak ve sürdürülebilir tarım uygulamalarına teşvik etmek amacıyla öne çıkmaktadır. Zeytin hasadı, narenciye bahçeleri gezileri, TaTuTa (Tarım-Turizm-Takas) projesi gibi pek çok tarımsal girişim ile hem yerel ekonomiye katkı sağlamak hem de tarımsal üretimi tanıtip teşvik etmeyi sağladığı görülmektedir. Aynı zamanda tarım turizmi, yerel halk ve turistler arasında bir köprü oluşturduğu sonucuna varılabilmektedir.

Bu çalışmanın amacı, Hatay'ın çiftlik turizmi potansiyelinin belirlenmesidir. Hatay'da ekimi yapılan tarım ürünleri ve tarım alanlarının çiftlik turizmine entegrasyonunun incelenmesi ve bu kapsamda gastronomi turizmine yönelik önerilerin sunulması bu çalışmanın diğer bir amacını oluşturmaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Çiftlik Turizmi

İnsanların yoğun tempodan, hızlı kentleşmeden yorulmalarıyla birlikte tatil kavramlarının değiştiği ve eğlencenin yanı sıra doğayı keşfetmeye yöneldikleri görülmektedir (Demircioğlu, 1993). Küreselleşmenin de etkisi ile insanlar, kitle turizminden uzaklaşarak çevre dostu alternatif turizm çeşitlerine yönelmişlerdir (Karafaki ve Yazgan, 2012). Alternatif turizm çeşidi olan çiftlik turizmi, sürdürülebilirlik kavramıyla eşleşen doğa dostu bir turizm çeşidi olarak ön plana çıkmaktadır (Denman, 1995). Tarımda azalan iş gücü, değişen çiftlik yapısı, çiftçilik faaliyetlerinde düşüş yaşanması ve yeterli gelir elde edememe durumunun sonucunda insanların çiftlik turizmine ekonomik kaygı ile yöneldiklerini göstermektedir (Busby ve Rendle, 2000). Bireylerin özellikle

COVID-19 itibari ile gürültülü şehir hayatından uzaklaşmak istedikleri vurgulanmaktadır (Eren, Tufan ve Solunoğlu, 2022). Genel olarak çiftlik turizminin çiftliklerde geliri çeşitlendirmek için kırsal turizmin alt yapısı olarak değerlendirilen bir turizm türü olarak tanımlandığı görülmektedir. Ocompo (2022), 'nin çiftlik turizmi alanlarının sürdürülebilirliğini değerlendirdiği çalışması; yerel turizm personelinin yetenek eğitimi, yerel halk için istihdam fırsatları, bütünleşmiş bir turizm ve kalkınma planının geliştirilmesi ve atık üretiminin azaltılmasıyla ilişkili göstergelerin en önemli sürdürülebilirlik göstergeleri olarak kabul edildiğini ortaya çıkarmıştır. Valencia, Cerio ve Biases (2022), turistlerin çiftlik turizmi alanlarını tercih etmelerine neden olan aktivite tercihlerini incelemeyi amaçlamışlardır. Çalışmada, ziyaretçilerin çekme motivasyonlarının çiftlik turizmi alanlarını ziyaret etmede itme motivasyonlarından daha güçlü itici güçler olduğunu ortaya çıkarmıştır. Tercih edilen aktiviteler ve yerel turistlerin motivasyonları arasında doğrusal bir ilişki tespit edilmiştir. Türkiye'de de tatil çiftliklerinin geliştirilmesi, turizmin çeşitlendirilmesiyle birlikte, asıl işi tarım olan bu çiftliklerin ürünlerinin çeşitlendirilmesi amaçlanmıştır (Yılmaz, 2008). Bu yönde Buğday derneğinin çeşitli bölgelerde sürdürdüğü Ta-Tu-Ta (Tarım-Turizm-Takas) projesiyle ekolojik çiftlikler hem Türkiye'de hem de dünyada oldukça popüler hale gelmiştir (Artuğer, Özkoç ve Kendir, 2013). Alternatif turizm çeşitlerinin arasında bir bağ olduğunu, kırsal turizm, tarım turizmi, çiftlik turizmi ve ekoturizm kavramları ile kırsal alanların çeşitliliği, kırsal turizm potansiyelinin ne ölçüde olduğu hakkında durum değerlendirilmesi yapılmaktadır (Ongun, Gövdere ve Kaygısız, 2015). TaTuTa projesi kapsamında Türkiye'nin farklı bölgelerinde faaliyet gösteren organik ekoturizm çiftliklerinin turizm işletmeciliği açısından incelenmesine ve geliştirilmesine yönelik yeni bulgular ortaya konmuştur (Gürdoğan ve Tetik, 2016). Bir başka çalışmada Akyol ve Uygun (2017), Pastoral Vadi Ekolojik Yaşam Çiftliği örneğinde ziyaretçi tercihlerini araştırmışlardır. Böylece verilen hizmet kalitesinin nasıl arttırılacağı, yapılacak yatırımların ne derece şekillenmesi gerektiği sorularına yanıt aramışlardır.

Pastoral Vadi Ekolojik Yaşam Çiftliği kırsal yaşamla bütünleşme, yerel kültür atölyelerinde el becerilerini geliştirme, toprakla uğraşma gibi faaliyetlerle, bireyleri eskiye dönme, doğayla iç içe bir tatil yapma vb. gibi tercihlere yönelttiği görülmüştür. Araştırmanın sonucunda ise çiftlik turizmi faaliyetlerini turizme yönelik uygulayanların çoğunluğu kentlerden kırsala göç eden insanların oluşturduğunu saptamışlardır. Doğal yaşam özlemi ile şehirden ayrılarak kırsalda yaşayan insanlara rol model olan bu insanlar, doğal üretimin ve kendi kendine yeten çiftlik yaşamını benimseyerek kendileri gibi kırsala yerleşmek isteyenlere çiftliklerinin kapılarını açmayı hedeflemektedirler (Savgın ve Zengin, 2018). Türkiye'de Tatuta'ya bağlı faaliyet gösteren çiftlik işletmecilerinin ve bu çiftlikleri ziyaret edenlerin çiftlik turizmine ilişkin deneyimlerini ortaya çıkarmak amaçlayan Yıldırım (2018), Tatuta'ya bağlı faaliyet gösteren çiftlik işletmecilerini tarım sektöründen farklı bir sektörde (turizm) çalışmaya iten nedenlerin neler olduğunu belirtmiştir. Çiftlik turizminin kitle turizmine alternatif olarak geliştiğini de ifade etmiştir. Diğer turizm türlerinden farklı olarak çiftlik turizminin çiftlik evlerinde konaklama imkânı sunması ve çiftlik düzeninde ilerlemesi olduğu da çalışmada belirtilmiştir. Öte yandan çiftlik kurulan bölgelerin bozulmamış doğal yapısı güçlü yönlerini oluştururken, tanıtım ve pazarlama eksiğinin zayıf yönlerini oluşturduğu da görülmektedir (Ozturk ve Isınkaralar, 2018). Ayrıca başta çocuklar olmak üzere yabancı ziyaretçiler için güvenlik riskleri taşıdığı öne sürülmektedir.

Gençer ve Gençer (2018), çiftlik turizminde coğrafi işaretli ürünlerin önemini vurgulamışlardır. Bu amaçla TaTuTa çiftliklerinde kullanılan coğrafi işaretli ürünleri değerlendirmişlerdir. Doğu Anadolu Bölgesinde bulunan çiftliklerde ot yetiştirme, ekolojik yaşam eğilimleri ve tarımsal faaliyetlerin sunulduğunu tespit etmişlerdir. Fakat bu bölgede yer alan TaTuTa çiftliklerinin web

sayfalarında şehirlerin coğrafi işaretli ürünlerine yer verilmediği belirlenmiştir (Akkuş ve Dönmez, 2019).

Çiftlik Turizmi Uygulamaları

Yoğun şehir hayatı, stresli iş hayatları ve küreselleşme gibi unsurlardan dolayı insanlar kitle turizminden uzaklaşıp alternatif turizm kaynaklarına yönelmektedir (Karafakı ve Yazgan, 2012). Kırsal turizm kapsamında ortaya çıkan tarım turizmi, çiftlik turizmi ve eko turizm kavramlarının uygulanabilirlik potansiyeli artmaktadır (Gürdoğan ve Tetik, 2016). Bu kapsamda Zengin ve Savgın (2016), çiftlik turizminin ne olduğunu ve çiftlik turizm faaliyetlerini incelemişlerdir. Araştırma sonuçlarına göre çiftlik turizmi; insanların stresten uzak, huzurlu, sakin, doğa ile iç içe ve farklı aktivitelere katılarak çiftlik hayatını deneyimlemek istedikleri sonucuna ulaşmışlardır. Farklı bir ifade ile çiftlik turizmini gelen ziyaretçilerin hem tarım hem hayvancılık hem de çeşitli ekoturizm faaliyetlerini birlikte kullanabilmesini sağlayan, bunun yanı sıra yerel halka ekonomik ek gelir kazandıran, aynı zamanda bölgenin kültürel anlamda tanıtılmasına katkıda bulunan bir turizm çeşidi olarak tanımlanmıştır (Ahmadova ve Akova, 2016).

Dünyada ilk kırsal turizm ve gönüllü turizm kuruluşlarından biri olan “Organik Çiftliklerde Dünya Çapında Fırsatlar” olarak bilinen World Wide Opportunities on Organic Farms (WWOOF) 1971’de İngiltere’de kurularak günümüzde 132 ülkeye kadar ağını genişletmiştir (Yıldız, 2024). Türkiye’de ise bu organizasyonlar Buğday Derneği tarafından Ta-Tu-Ta (Ekolojik Çiftliklerde Tarım Turizmi ve Gönüllü Bilgi, Tecrübe Takası (Tarım-Turizm-Takas)) adıyla 2003 yılında geliştirilen bir projeye başlamış ve 2004-2006 yılları arasında yürütülmüştür (Yılmaz, 2008; Artuğer, Özkoç ve Kendir, 2013; Yıldız, 2024). Proje tamamlandıktan sonra devam eden bir programa dönüşmüş ve dünyada bilinen adıyla WWOOF, Türkiye’yi küresel topluluğuna dahil etmiştir (Yıldız, 2024). Buğday derneğinin çeşitli bölgelerde sürdürdüğü Ta-Tu-Ta (Tarım-Turizm-Takas) projesiyle ekolojik çiftlikler hem Türkiye’de hem de dünyada oldukça popüler hale gelmiştir (Artuğer, Özkoç ve Kendir, 2013). Türkiye’de Tatuta’ya bağlı faaliyet gösteren çiftlik işletmecilerinin ve bu çiftlikleri ziyaret edenlerin çiftlik turizmine ilişkin deneyimlerinin önemi vurgulanmıştır (Yıldırım, 2018). Tüm bunlar nezdinde bu çalışmada “Gastronomi Şehri” unvanına sahip olan Hatay’ın çiftlik turizmi potansiyeli incelenmiştir.

YÖNTEM

Bu çalışma, Hatay ilinin çiftlik turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi ve gastronomi turizmi ile entegrasyonuna yönelik önerilerin geliştirilmesini amaçlamaktadır. Nitel araştırma yönteminin benimsendiği çalışmada doküman analizi tekniği kullanılmıştır. Doküman analizi, ilgili konudaki yazılı belgelerin sistematik bir şekilde incelemesi yoluyla veri toplamayı sağlamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Araştırmada incelenen belgeler; akademik makaleler, tezler, yerel ve ulusal raporlar, Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Tarım ve Orman Bakanlığı’nın resmi verileri Hatay iline ilişkin turizm ve tarım odaklı belgeleri ile UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında yayımlanan dokümanlar gibi çok çeşitli kaynaklardan oluşmaktadır.

Verilerin analizinde içerik analizi yöntemi benimsenmiştir. İçerik analizi, belgelerdeki açık ve örtük anlamları ortaya çıkararak temalar ve kategoriler oluşturmayı, böylece araştırma kapsamındaki kavram ve olgular arasında ilişkiler kurabilmeyi mümkün kılmaktadır (Miles ve Huberman, 1994). Bu çerçevede kavramsal çıkarımlar yapılmıştır. Araştırma sürecinde elde edilen bulgular çok disiplinli bir bakış açısı ile ele alınarak, Hatay’ın çiftlik turizmi bağlamındaki durumu, potansiyel gelişim alanları ve gastronomi turizmi ile entegrasyon olanakları bütüncül bir yaklaşım

ile değerlendirilmiştir. Böylece, elde edilen bulgular ışığında, Hatay için sürdürülebilir ve katma değer yaratan bir çiftlik turizmi modeli geliştirilmesine yönelik öneriler sunulmuştur.

BULGULAR

Hatay, bereketli Amik Ovası, Akdeniz iklimi, zengin biyoçeşitliliği ve köklü tarım geleneği ile Türkiye'nin tarımsal üretim açısından önde gelen illerinden biridir. Hatay'ın tarım alanlarıyla ilgili veriler Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün 2024 yılı faaliyet raporundan uyarlanarak Tablo 1' de sunulmuştur.

Tablo 1. Hatay'ın tarım alanları

Tarım Alanı Türü	Alan Büyüklüğü (Hektar)	Açıklamalar
Toplam Tarım Alanı	275.578 (ha)	Hatay'ın toplam arazi varlığının %50'si
Sulu Tarım Alanı	176.515 (ha)	Tarım alanlarının %63'ünde sulama yapılmaktadır
Endüstri Bitki Alanı (Pamuk ve tütün)	4.352 (da)	Pamuk ve tütün yetiştirilmektedir.
Baklagil Alanları	4.053 (da)	Bezelye, nohut gibi ürünler yetiştirilmektedir
Sebze Alanları	241.773 (da)	Domates, biber, salatalık gibi sebzeler üretilmektedir
Meyve Alanları	Narenciye toplam: 311.223 (da) Genel toplam: 1.017.291 (da)	Nar, elma, erik gibi meyveler yetiştirilmektedir
Yumru Bitkiler Alanı	96.179 (da)	Kuru soğan, patates gibi yumru bitkilerin üretimi yapılmaktadır.
Tahıl Alanı	732.503 (da)	Buğday, arpa gibi yem bitkilerinin üretimi yapılmaktadır.
Zeytin Alanları	Dikim; 572.240 adet Üretim (ton); 223.425	Çeşitli zeytinler üretilmektedir.

Kaynak: Hatay Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Yayınları, 2024.

Yukarıda verilen tablo incelendiğinde, Hatay'ın geniş ve çeşitlilik gösteren tarım alanlarına sahip olduğu görülmektedir. Toplam tarım alanının yarıya yakın kısmı sulanabilir niteliktedir ve bu durum ilin tarımsal verimliliğini artırmaktadır. Narenciye, sebze, tahıl ve zeytin üretim alanlarının büyüklüğü, Hatay'ın hem bitkisel üretimde hem de meyvecilikte Türkiye'nin öne çıkan illerinden biri olduğunu göstermektedir. Ürün, tarımsal çeşitlilik ve üretim yoğunluğu, Hatay'ın çiftlik turizmi açısından elverişli bir ortam sunduğunu göstermektedir. Farklı ürünlerin yetiştirildiği geniş tarım arazileri; ziyaretçilere doğal üretim süreçlerini gözlemleme, çiftlik yaşamını deneyimleme ve yöresel ürünleri yerinde tatma fırsatı sağlamaktadır. Bu durum aynı zamanda gastronomi turizmi ile entegrasyon için güçlü bir temel oluşturmaktadır. Hatay'da bulunan çiftliklerin konumları, üretilen ürünler, çiftlik turizmi kapsamında konaklama imkânı sunup sunmadıkları çiftliklerin resmi internet sitelerinden uyarlanarak tablo 2 'de sunulmuştur.

Tablo 2. Hatay çiftlik turizmi ve ürünleri

Çiftlik Adı	Konum	Sunulan Aktiviteler	Üretilen Ürünler	Konaklama Süresi (ort)
Teofarm Çiftliği	Antakya, Serinyol	Organik tarım turları, müzik etkinlikleri, tadımlar	Zeytin, zeytinyağı, reçel, sabun, bal, turşu, lavanta, defne sabunu	1-2 gece
Hatay Has Çiftlik	İskenderun	Yöresel yemek deneyimi, üretim atölyeleri	Zeytin, zeytinyağı, nar ekşisi, pekmez, tahin, reçel, yufka, baklava	1 gece
Fenk Çiftliği	Yayladağı	Doğa yürüyüşü, çevre gezisi (çiftlik turizmi faaliyeti sınırlı)	Bilgi yok (bölgesel tarım alanı olabilir)	Ziyaret ve konaklama yok
Hatay Çiftliği	İskenderun	Online satış, yöresel ürün tanıtımı	Zeytin, zeytinyağı, reçel, salça, pekmez, tahin, kahvaltılık, baharatlar	Ziyaret ve konaklama yok
Tokaçlı Köyü	Altınözü	Trekking, doğa fotoğrafçılığı, bitki inceleme, kamping, kuş gözlemleme, atla gezinti, dağ bisikleti, yayla turizmi, tarım ve çiftlik turizmi	Buğday, nar, incir, zeytin, çeşitli sebzeler, doğal nar ekşisi, incir reçeli, zeytinyağı, sofralık zeytin	Konaklama yapılabilir (evlerde ve kamp alanlarında)
Meriç Çiftliği	Altınözü	Doğa yürüyüşü, çevre gezisi, çiftlik turizmi faaliyetleri	Zeytin, zeytinyağı, badem, ceviz, lavanta, ada çayı, Karkılçık ve Alibayır buğdayı, Perfür üzümü, Suzuz domates, Beyaz incir, Elmacık zeytini, Menengiç, Kebbet, Katırbaş narı, pekmez, nar ekşisi	Ziyaret ve konaklama yok
Antakya Çiftliği	Antakya	Organik tarım fırsatları sunmaktadır. Çevre gezisi ve yerel üretim yapmaktadırlar.	Tarım ürünleri üretimi, hayvancılık, inşaat, taşımacılık, ithalat ve ihracat gibi çeşitli alanlarda hizmet vermektedir.	Ziyaret var, konaklama imkanı yok

Kaynak: Hatay Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Yayınları, 2024.

Tablo 2 incelendiğinde, Hatay'daki çiftlik işletmelerinin turizm faaliyetleri, ürün çeşitliliği ve konaklama olanakları bakımından heterojen bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Çiftliklerin bir kısmı organik tarım turları, yöresel gastronomi deneyimleri, doğa yürüyüşleri ve üretim atölyeleri gibi çiftlik turizmiyle doğrudan ilişkili aktiviteler sunarken; bazı işletmelerin yalnızca ürün tanıtımı ve çevrimiçi satış gibi turizm dışı faaliyetlere odaklandığı anlaşılmaktadır. Bu durum, Hatay ilinde çiftlik turizmi potansiyelinin mevcut olmakla birlikte, turistik ürün çeşitliliğinin çiftlikler arasında önemli ölçüde farklılaştığını göstermektedir.

Üretim çeşitliliği açısından değerlendirildiğinde, zeytin ve zeytinyağı başta olmak üzere nar ekşisi, pekmez, reçel, lavanta, tahıl türleri ve bölgeye özgü yerel ürünlerin geniş bir yelpazede üretildiği görülmektedir. Özellikle Altınözü'nde yer alan Meriç Çiftliği ve Tokaçlı Köyü hem ürün çeşitliliği hem de ekoturizm ve agro-turizm uygulamalarının bir arada sunulması bakımından dikkat çekmektedir. Buna karşın bazı çiftliklerde konaklama altyapısının bulunmaması, çiftlik turizminin sürdürülebilirliği ve turistik deneyimin derinleştirilmesi açısından bir sınırlılık oluşturmaktadır.

Genel olarak tablo, Hatay'ın zengin tarımsal kaynakları ve doğal çevresinin çiftlik turizmine güçlü bir temel sunduğunu; ancak çiftlikler arasında turistik altyapı, etkinlik çeşitliliği ve hizmet standardizasyonu açısından geliştirilmesi gereken alanlar bulunduğunu ortaya koymaktadır. Bu bağlamda, çiftlik turizminin bölgesel ölçekte bütüncül bir yaklaşımla planlanması, ürün çeşitliliğinin turistik deneyime entegre edilmesi ve konaklama kapasitesinin artırılması önem taşımaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Hatay, bünyesinde barındırdığı birçok ilklerle ve enlerle dünya çapında ön plana çıkabilen ve sahip olduğu doğal ve kültürel değerler ile çiftlik turizmi etkinliklerinin yapılabilceği bir potansiyele sahiptir. Alternatif turizm faaliyetleri olarak botanik, trekking, kırsal turizm, ornitoloji, hava sporları, avcılık, foto safari, kamp karavan, bisiklet, mağara, tarih ve inanç turizmi gibi turizm aktiviteleri bulunmaktadır (Çalışkan, 2020). Hatay'ın doğal kaynakları ve biyolojik çeşitliliği birbirine bütünleşmiş bir şekilde değerlendirilmektedir. Hatay'ın Amanos Dağları, Asi Nehri ve çeşitli yayları alternatif turizm faaliyetleri için ideal alanlar sunduğu görülmektedir. Tüm bunlar değerlendirildiğinde yerel halkın gelir düzeyinin arttırılmasına olanak sağlanırken, aynı zamanda çevresel sürdürülebilirlik için önemli adımlar atılabilecektir. Ancak bu tarımsal potansiyelin turizme entegre edilmesi sınırlı kalmıştır. Çiftlik turizmi uygulamaları, henüz sistematik ve yaygın bir yapı kazanmasa da son yıllarda artan doğa temelli turizm arayışlarıyla birlikte gelişmeye başlamıştır. Bölgedeki bazı öncü çiftlikler ile yerel ürünlerin tanıtımı, atölye çalışmaları, doğa yürüyüşleri ve konaklama gibi çeşitli deneyimler sunmaktadır. Hatay'da çiftlik turizmi çoğunlukla bireysel girişimlere dayalı ve küçük ölçekli şekilde gelişmektedir. Çoğu çiftlik, organik veya yerel ürün satışı ile sınırlı kalmakta, turizm faaliyetlerini bir yan gelir olarak değerlendirmektedir. Ancak gastronomi turizmine olan ilginin artması, "tarladan sofraya" yaklaşımının turistik bir değer olarak öne çıkması, bu alanda yeni fırsatları beraberinde getirmektedir.

Hatay'ın zengin gastronomik mirası ve tarımsal çeşitliliği, bölgenin çiftlik turizmi ve gastronomi turizmi entegrasyonu açısından önemli bir potansiyel taşımaktadır. Bu potansiyel ile Tematik Çiftlik Turizmi uygulamaları geliştirilebilir. Hatay'ın tarımsal ürün çeşitliliği (zeytin, nar, narenciye, incir, keçiyoynuzu vb.) esas alınarak, bu ürünler etrafında şekillenen tematik çiftlik turizmi deneyimleri geliştirilmelidir. Örneğin "Zeytin Hasadı Festivali", "Nar Ekşisi Üretim Atölyesi" gibi etkinlikler, ziyaretçilere hem üretim süreçlerine katılım hem de gastronomik deneyim sunarak turizm deneyimini zenginleştirecektir. Aynı zamanda geliştirilmesi gereken gastronomi odaklı misafirperverlik uygulamalarının geliştirilmesi yerel mutfağın ve gastronomik kimliğin ön plana çıkarılmasının sağlar. Çiftlik turizmi faaliyetlerinde gerçekleşen sürdürülebilir tarım uygulamalarının (organik tarım, permakültür, agroekoturizm vb.) desteklenmesi ile çevresel sürdürülebilirlik sağlanabilir. Bu bağlamda çok faktörlü iş birliği önem arz etmektedir. Kamu kurumları, yerel yönetimler, üniversiteler, sivil toplum kuruluşları arasında iş birliği kurularak bölgesel kalkınma bakış açısı ile hareket etmelidir. Hatay'ın gastronomi turizmi strateji belgelerine çiftlik turizmi odaklı hedefler entegre edilmelidir. Çiftlik sahipleri, yerel üreticiler ve turizm profesyonelleri için turizm hizmet kalitesi, ziyaretçi deneyimi tasarımı, hijyen, sürdürülebilirlik gibi konularda eğitim programları düzenlenmeli daha kapsamlı ve bilinçli bir şekilde çiftli turizmi ve gastronomi turizmi entegrasyonu sağlanmalıdır. Bu entegrasyonun pazarlanmasında dijital teknolojiler ve akıllı turizm uygulamaları kullanılabilir. Sosyal medya kampanyaları, sanal çiftlik turları, çevrimiçi atölyeler ve hikâye anlatımı temalı dijital içerikler yoluyla hedef kitlelere ulaşılabilir. Hikâye anlatıcılığının bu turizm deneyimine entegrasyonu ile turistlere sadece üretim süreçleri değil, bu süreçlerin arkasındaki yerel hikayeler, efsaneler ve toplumsal hafıza aktarılmalıdır.

Teşekkür ve Bilgi Notu: Bu çalışma 17-18 Mayıs 2025 tarihinde Hatay'da gerçekleşen Deneyimsel Gastronomi Kongresinde özet bildiri olarak sunulmuştur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Nazlıcan Bulut: Yazım – orijinal taslak, Metodoloji, Araştırma, Veri toplama, Veri düzenleme, Analiz ve Raporlama. Hilmi Rafet Yüncü: İnceleme ve düzenleme, Metodoloji, Doğrulama, Denetim.

Kaynakça

- Ahmadova, S., & Akova, O. (2016). Türkiye’de organik ekoturizm çiftlikleri üzerine bir araştırma. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(1), 14-29.
- Akkuş, Ç., & Çaylak Dönmez, Ö. (2019, November 22–24). Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin çiftlik turizminde kullanımı: Doğu Anadolu örneği. *Gaziantep GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics*, Gaziantep, Turkey.
- Akyol, A., & Uygun, A. A. (2017). Sürdürülebilir turizm uygulamaları kapsamında ziyaretçi tercihleri: Pastoral Vadi Ekolojik Yaşam Çiftliği örneği. *Turkish Journal of Forestry*, 18(2), 133-139.
- Artuğer, S., Özkoç, A. G., & Kendir, H. (2013). Ta-Tu-Ta (tarım-turizm-takas) çiftliklerinin pazarlanması ve tanıtılması için öneriler.
- Busby, G., & Rendle, S. (2000). The transition from tourism on farms to farm tourism. *Tourism management*, 21(6), 635-642.
- Çalışkan, A. (2020). Hatay’ın ekoturizm potansiyeli ve yerel halkın ekoturizme bakış açısı Necmettin Erbakan Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Demircioğlu, G. (1993). Kırsal Turizm Nedir? *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(5), 8-10.
- Denman, R. (1994). Green tourism and farming.
- Eren, A. K., Tufan, Y., & Solunoğlu, A. (2022). Muş ilinde çiftlik turizmi potansiyelinin incelenmesi. In A. Ünal (Ed.), *Turizm ve destinasyon araştırmaları II* (ss. 183–194). Paradigma Akademi.
- Eröz, S. Ü., & Bozkurt, M. (2015). Kırsal turizm kapsamında çiftlik turizmi ve Rize ilinde uygulanabilirliği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 2(1), 1–9.
- Gençer, K., & Gençer, G. (2018). Çiftlik turizminin güvenlik açısından değerlendirilmesi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)*, 2(2), 32–36.
- Hatay Tarım ve Orman İl Müdürlüğü. (2024). *2024 yılı faaliyet raporu*. Hatay Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Yayınları.
- Göner, A. (2022). *İzmir ili Selçuk ilçesi’nin tarımsal ekoturizm (Çiftlik turizmi) potansiyeli* (Master's thesis, İzmir Katip Celebi University (Turkey)).
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. sage.
- Ocampo, L. (2022). Full consistency method (FUCOM) and weighted sum under fuzzy information for evaluating the sustainability of farm tourism sites. *Soft Computing*, 26(22), 12481-12508.
- Ongun, U., Gövdere, B., & Kaygısız, A. D. (2015). Burdur ilinin kırsal turizm potansiyelinin değerlendirilmesi: Sorunları ve çözüm önerileri – *Rural tourism potential evaluation of Burdur province: Problems and solution proposals*. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 7(12), 99–116.
- Ozturk, S., & Isinkaralar, O. (2018). New Trends in Tourism: A Research on Farm Tourism. *Journal of Current Researches on Social Sciences*, 8(4), 537-546.
- Savgın, C. U., & Zengin, B. (2018). Türkiye’de çiftlik turizmine yönelik kavramsal bir model önerisi. *The Journal of Academic Social Science*, 86(86), 239-258.
- Savgın, E. C., & Zengin, B. (2019). Çiftlik Turizmi Faaliyetlerinin Geleneksel Mutfak Kültürü Sürdürülebilirliği Açısından Değerlendirilmesi (Evaluation of Farm Tourism Activities on Traditional Culinary Culture Sustainability). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(1), 484-504.
- Selvi, M., & Demirer, D. (2012). Ekolojik tatil çiftliklerinin TaTuTa projesi deneyimine ilişkin örnek olay incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 23(2), 187-202.
- Valencia, J. P., Cerio, C. T., & Biases, R. R. (2022). Tourists’ motives and activity preferences to farm tourism sites in the Philippines: application of push and pull theory. *Cogent Social Sciences*, 8(1), 2104706.
- Yıldırım, G. (2018). Kırsal turizm kapsamında Türkiye’de çiftlik turizminin değerlendirilmesi: Tatuta çiftlikleri örneği.

- Yıldırım, A., & Simsek, H. (1999). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri (11 baski: 1999-2018) Ankara: seçkin yayıncılık
- Yılmaz, H. (2008). Turizm çeşitlendirmesi kapsamında ekoturizmin ürünü olarak tatil çiftlikleri: Türkiye'deki tatil çiftliklerine yönelik SWOT analizi.
- Yıldız, D. (2024). WWOOF Türkiye ağındaki ekolojik çiftliklerin mevcut durumu ve orman köylerine entegrasyonu. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 13(2), 180–208.
- Zengin, B., & Savgın, E. C. (2016). Türkiye çiftlik turizminin neresinde? *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 19(35), 475–494.
- Zengin, B., Koç, D. E., & Ulama, Ş. (2019). Kastamonu ilinin doğa turizmi potansiyelinin alternatif turizm kapsamında değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 251–274.

Extended Summary

Anatolia is a geography where numerous cultures, civilizations, and beliefs have coexisted in peace for centuries. One of the most significant cities of Anatolia, Hatay, hosts traces of settlement dating back to 5500 BCE, according to archaeological findings, and bears the imprints of 13 civilizations, including the Hittites, Romans, Byzantines, Seljuks, and Ottomans (Ministry of Culture and Tourism, 2022). This cultural and historical richness was internationally recognized in 2017 when Hatay was included in the UNESCO Creative Cities Network. The city's rich cultural structure has emerged through the coexistence of different ethnic groups. This diversity is reflected in the richness of Hatay's cuisine. The local population has developed unique cooking techniques and flavors through the use of distinctive spices and ingredients. The increasing number of geographically indicated products each year transforms Hatay into a key destination for gastronomic tourism. Gastronomy tourism not only promotes the region's rich culinary culture but also contributes to the preservation of local production, sustainability, and cultural heritage through ecotourism, agrotourism, and farm tourism. Modern living conditions brought about by industrialization, increasing environmental pollution, rapidly developing technology, and similar factors are pushing people away from conventional and crowded tourism centers, directing them toward discovering and engaging with nature (Eroz & Bozkurt, 2020). One of the types of tourism to be considered within the scope of alternative tourism and efforts to distribute tourism activities throughout the year is "farm tourism" (Zengin & Savgın, 2016). As farms continuously evolve from being economically insignificant to significant, it is argued that the uniqueness of the farm tourism product could potentially be compromised (Busby & Rendle, 2000). Agricultural tourism stands out as a way to support rural development, promote traditional farming activities, and encourage sustainable agricultural practices. Through agricultural initiatives such as olive harvests, citrus orchard tours, and the TaTuTa (Agriculture–Tourism–Barter) project, the aim is to contribute to the local economy while promoting and encouraging agricultural production. Furthermore, agricultural tourism serves as a bridge between the local community and tourists. Hatay, with its many 'firsts' and 'mosts', has the potential to stand out globally and host various ecotourism activities thanks to its rich natural and cultural values. Ecotourism activities in the region include botany, trekking, rural tourism, ornithology, air sports, hunting, photo safaris, camping and caravanning, cycling, caving, and historical and faith-based tourism (Çalışkan, 2020). Ecotourism provides a comprehensive approach to utilizing Hatay's natural resources and biodiversity. The Amanos Mountains, Asi River, and various highlands in Hatay offer ideal locations for ecotourism activities. In this way, steps can be taken not only to increase the income level of the local population but also to support environmental sustainability. With its fertile Amik Plain, Mediterranean climate, rich biodiversity, and deep-rooted agricultural tradition, Hatay is one of Turkey's leading provinces in terms of agricultural production. However, the integration of this agricultural potential into tourism remains limited. Although farm tourism practices in the region have yet to develop into a systematic and widespread model, interest in nature-based tourism in recent years has encouraged growth in this area. Some pioneering farms in the region (e.g., Teofarm, Hatay Has Farm, Meriç Farm) offer a variety of experiences including the promotion of local products, workshops, nature walks, and accommodation. In Hatay, farm tourism mostly develops through smallscale, individual initiatives. Most farms limit themselves to selling organic or local products, treating tourism activities as a secondary source of income. However, the growing interest in gastronomic tourism and the prominence of the "farm-totable" approach as a touristic value bring new opportunities to this field. The aim of this study is to identify the farm tourism potential of Hatay through document analysis. Another objective of this research is to examine the integration of agricultural products and farmland in Hatay into farm tourism and to offer suggestions for the development of gastronomy tourism within this context.



Yenilebilir Böceklerin Alternatif Gıda Potansiyeli Üzerine Çok Boyutlu Bir İnceleme / A Multidimensional Review of the Alternative Food Potential of Edible Insects

Altan Berk BAYRAM, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Sakarya, Türkiye.
altanberkbayram@gmail.com, ORCID: 0009-0005-4820-7865

Öz

Bu çalışma, artan dünya nüfusu, gıda güvenliği sorunları ve çevresel sürdürülebilirlik gibi küresel krizler karşısında alternatif bir gıda kaynağı olarak öne çıkan yenilebilir böcekleri çeşitli yönleriyle incelemektedir. Araştırmada; yenilebilir böceklerin tarihsel süreçteki kullanımı, besin değerleri, türlerine göre sınıflandırılması, sağlık üzerindeki etkileri, kültürel tabular ve tüketici davranışları gibi başlıklar ele alınmıştır. Ayrıca böcek tüketiminin gıda neofobisi ve neofili gibi psikolojik etmenlerle ilişkisi de değerlendirilmiştir. Araştırmanın sonucunda yenilebilir böceklerin yüksek besin değeri ve çevreye olumlu etkileri sayesinde gelecekte insanlar için önemli bir gıda kaynağı olabileceği düşünülmektedir. Ek olarak kültürel algılar, yasal düzenlemeler ve sosyal normlar gibi unsurların da bu sürecin geleceğinde belirleyici olduğu sonucuna varılmıştır. Bu çalışma hem gastronomi hem de sürdürülebilir gıda sistemleri açısından literatüre katkı sunmayı ve gelecekteki araştırmalara kaynak olmayı amaçlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Yenilebilir böcekler, alternatif gıda, entomofaji.

Abstract

This study examines edible insects emerging as an alternative food source in the face of global crises such as a growing world population, food security issues, and environmental sustainability from various perspectives. The research addresses topics including the historical use of edible insects, their nutritional values, classification by species, effects on health, cultural taboos, and consumer behaviors. It also evaluates the relationship between insect consumption and psychological factors such as food neophobia and neophilia. The study concludes that, due to their high nutritional value and positive environmental impacts, edible insects could become an important food source for people in the future. Additionally, it finds that factors such as cultural perceptions, legal regulations, and social norms will be decisive in shaping that future. This study aims to contribute to the literature in both gastronomy and sustainable food systems and to serve as a resource for future research.

Keywords: Edible insects, alternative food, entomophagy.

Geliş Tarihi: 13.12.2025

Kabul Tarihi: 21.12.2025

Yayın Tarihi: 26.12.2025

GİRİŞ

21. yüzyılda artan dünya nüfusu, gıda israfı ve tarımsal faaliyetlerin zorlukları gibi etkenler insanoğlunu daha sürdürülebilir kaynak arayışına sevk etmiştir. Sürdürülebilirliğin yanı sıra çevre dostu ve sağlıklı beslenme anlayışının da benimsendiği modern çağda birçok yeni beslenme trendi ortaya çıkmaktadır. Kaynakların yetersiz kalması gibi sebeplerden ötürü güncel trendler arasında alternatif gıda kaynağı arayışı da popüler hale gelmektedir. Geleneksel gıda üretim sisteminden farklı olarak genelde daha sürdürülebilir, ekonomik, çevreye ve doğaya saygılı aynı zamanda besleyicilik özellikleri olan gıda kaynaklarının tanımı olan alternatif gıda kavramı; yenilebilir böceklerin de içinde olduğu birkaç farklı ögeyi kapsamaktadır (Yılmaz & Kaçar, 2022). Bu ögeler arasında kültür eti olarak bilinen laboratuvar ortamında üretilen etler, mikro algler, sentetik süt ürünleri, mikrobiyal proteinler gibi yiyecek kaynakları yer almaktadır (Kadioğlu & Tazeoğlu, 2022). Bahsi geçen alternatif gıda kaynaklarının üretim aşamasında su kaynaklarının korunması ve sera gazı salınımının düşük olması gibi önemli çevresel faktörler geleneksel yöntemlere göre daha avantajlı görülmektedir (Muslu, 2022). Laboratuvarda üretilen etler ve deniz yosunları gibi alternatif kaynaklarının yanı sıra insanlığın tarih boyunca tükettiği ve gıda kaynağı olarak önemli bir potansiyeli olması sebebiyle yenilebilir böcekler bu çalışmanın ana konusu olarak belirlenmiştir. Yenilebilir böceklerin besin değerleri, kullanım alanları ve insan sağlığına etkisi gibi açılardan ele alınacağı bu çalışmanın amaçları arasında yüksek potansiyelli bir alternatif gıda olduğu düşünülen yenilebilir böcekler farklı boyutlarıyla ele alınarak; literatüre katkıda bulunmak ve bu alanda yapılacak yeni çalışmalara ışık tutmak yer almaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

İlgili literatür incelendiğinde yenilebilir böceklerin alternatif bir gıda kaynağı olabileceğine ve potansiyelini inceleyen çalışmalar bulunmaktadır. Bu çalışmalar arasında gıda güvenliği, sağlık ve besleyicilik gibi alanlarda farklı araştırmalar olduğu görülmektedir. Örneğin Aksoy ve El'in (2021) yaptığı araştırmada yenilebilir böceklerin besin değerleri, sürdürülebilirliği ve gıda güvenliğini incelediği araştırma dikkat çekicidir. Yine Muslu'nun (2020) yaptığı çalışmada yenilebilir böceklerin tüketilmesindeki riskler ve böceklerin tat profilleri gibi hususlar aktarılmaktadır. Akademik çalışmalarda öngörülen, 2050 yılında nüfusunun 9 milyarı aşacağı teorisi ise yenilebilir böceklerin hayvansal protein ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla toplumlar için önemli olduğu fikrini güçlendirmektedir (Gencal & Selçuk, 2024). Yenilebilir böceklerin üretim ve tüketiminin ekonomik olarak özellikle gelişmekte olan ülkelere fayda sağlayacağı da ilgili literatürde yer alan başlıca düşüncelerden biridir. Yenilebilir böceklerin tüketici kabulü de kültürel tabular ve neofobi gibi sebepler dolayısıyla zor olsa da entomofaji kavramının küresel ölçekte modern toplumların ilgisini çeken bir konu olduğu bilinmektedir. Bu ilgiye rağmen böcek tüketiminin bir statü belirleyici olması, böcek tüketimine karşı negatif düşüncüyü tetikleyen unsurlardan biri olarak görülmektedir (Andaç & Tuncel, 2023). İlgili literatürde bazı çelişkiler ve görüş ayrılıkları olduğu da gözlemlenmiştir. Yapılan çalışmalar incelendiğinde; alerjen durumlar, kitin etkileri ve yenilebilir böceklerin insan diyetlerindeki sürdürülebilirliği konularında fikir ayrılıkları gözlemlenmek mümkündür. Örneğin Jansson ve Berggren'e (2015) göre kitin alımının insan diyetine etkileri tam olarak çözümlenebilmiş değildir. Bu alanda olumlu ve olumsuz belgelerin mevcut olduğunu ve "kitinaz" enziminin sindirilebilirliğinin net olmadığı, belirtilmektedir. Buna karşın Imathiu'nun (2020) çalışmasında kurutulmuş böceklerin vücut ağırlıklarının en az %10'unu oluşturan yüksek kitin içeriğinin insan diyetleri için iyi bir lif kaynağı olacağı görüşü dikkat çekmektedir. Sağlık etkileri üzerine yapılan çalışmalar incelendiğinde Lenge ve Nakamura'nın (2021) yaptığı çalışmada böcek tüketiminin kardiyovasküler hastalıklara enzimatik faydaları olduğunu, bu sebeple sağlığa pozitif etkileri olabileceği fikri öne sürülmüştür fakat Van Huis ve arkadaşlarının (2016) böceklerin bağırsak mikrobiyotasının toplam vücut ağırlığına oranla %10'a kadar çıkabildiğini ve böcekler

tüketilmeden önce bu mikrobiyotayı yok etmenin mümkün olmadığını öne sürmüş, bu sebeple sağlığa ne derece olumlu etkileri olduğunun tartışılabilir olduğunu aktarmıştır. Payne ve Van Itterbeeck'in (2017) çalışmasında da diyet ve sağlık açısından ele alınan yenilebilir böcekler; doymuş yağ oranlarının yüksek olması sebebiyle insan diyetlerinde zararlı etkilerinin görülebileceği fikrini öne sürmektedir. Genel anlamda literatürde fikir birliği oluşmamasının temel sebebi yenilebilir böceklerin araştırmacılar tarafından çok boyutlu şekilde ele alınmamasıdır. Entomofaji kavramını ekonomi, besleyicilik, sağlık ve tabular gibi farklı boyutlarıyla ele alan bu çalışmanın alana önemli bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

YÖNTEM

Bu makale, yenilebilir böceklerin alternatif gıda potansiyelini mevcut literatürü sistematik ve eleştirel bir bakış açısıyla analiz etmek amacıyla, literatür taraması yöntemi kullanılarak yürütülmüştür. Bu yaklaşım, literatürde yer alan bilgileri bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirmek ve mevcut boşlukları tespit etmek amacıyla benimsenmiştir. İlgili alana dair taramalar güncel bilgilere erişebilmek adına, 2015 Ocak ve 2025 Ocak tarihleri arasında yayınlanmış çalışmaları kapsamakta olup; tarama süreci 2025 Mart-2025 Eylül aralığında gerçekleştirilmiş ve literatürün sentezi yapılmıştır. Tarama kapsamında birincil veri tabanları olarak Web of Science, Scopus ve YÖK Tez Merkezi kullanılmıştır.

BULGULAR

Yenilebilir Böcek Kavramı

Entomofaji olarak bilinen yenilebilir böcek kavramı temelde insanların doğrudan ya da işleyerek tükettiği böcek türlerini kapsamaktadır ve böceklerin gıda olarak tüketilmesi anlamına gelmektedir (Özkan& Güneş, 2020). Global gıda talebinin artışı, kentleşme ve et üretiminin yetersiz kalması gibi sebeplerle 2010'lu yılların ortalarından itibaren sıklıkla gündeme gelen bir kavram olan entomofaji, hayvansal protein ihtiyacını karşılamak amacıyla geleceğin önemli gıda kaynaklarından biri olarak görülmektedir (Gencal& Selçuk, 2024). Afrika ve Asya gibi bölgelerde uzun yıllardır tüketilen böcekler global anlamda da giderek popüler hale gelmiştir ve 21. Yüzyıl itibarıyla 2000'den fazla yenilebilir böcek türü olduğu düşünülmektedir (Kouřimská & Adámková, 2016; Karaman& Girgin, 2020) Buna karşın bu sayının net olmadığı ve yanlış sınıflandırmaların yapıldığını vurgulayan çalışmaları görmek de mümkündür (Van Itterbeeck & Pelozuelo, 2022) Eklem bacaklılar gibi türlerin böcek kategorisinde yer almaması gerektiği ve güncel listede 1600 kadar yenilebilir böcek olduğunu savunan bazı çalışmalar mevcut olsa da henüz genel kabul görmemektedir. Sayısı konusunda görüş ayrılıkları yaşansa da bu böceklerin mineral, yağ ve protein gibi etkenler açısından zengin bir gıda kaynağı olduğu da yapılan araştırmalar ile ortaya konmuştur (Tekiner vd., 2022).

Tarihsel süreçte yenilebilir böcekler

Yeni trendlerden biri olması sebebiyle yenilebilir böcek kavramının yeni bir fikir olduğu düşünülse de böceklerin yenmesi tarih boyunca yaşamış pek çok medeniyette kabul görmüş bir kavram olarak bilinmektedir (Karakaş vd., 2024). Tarih boyunca farklı medeniyetler tarafından farklı şekillerde tüketildiği bilinen böceklerin birçok örneği bulunmaktadır örneğin; Ortadoğu'da kraliyet ziyafetlerinde şişlere dizilmiş çekirgelerin yenildiği ya da Osmanlı'da nevrüz zamanında yapılan bir macuna renk vermesi amacıyla larva kullanıldığı bilinmektedir (Doğan & Çekal, 2025). Söz konusu böceklerin pek çok farklı amaçla yendiği bilinmektedir. Göç ve savaş gibi durumlarda da insanlar için bir yiyecek kaynağı olarak böcekler karşımıza çıkmaktadır. Örneğin 16. Yüzyılda Arabistan ve Libya bölgelerinde göçmenlerin çekirgeleri güneşte kurutup un haline getirdiği ve ardından tükettiği ya da Alman askerlerinin savaş döneminde ipek böceklerini kızartarak yediği de tarihte bilinen böcek tüketimlerinden

bazılarıdır (Gencal & Selçuk, 2024). 21. Yüzyıla gelindiğinde ise Afrika ve Uzakdoğu ülkelerinde göl sineklerinin ya da kara sinek kurtçuklarının günlük diyetlerde tüketildiği bilinmektedir (Gencal & Selçuk, 2024; Okutan, 2024)

Bazı Yenilebilir Böcek Türleri

2005 yılında Ramos ve Elorduy tarafından yapılmış bir çalışmada 1600'ün üzerinde yenilebilir böcek olduğu listelenmiş olup ilerleyen süreçte bu sayının 2000'in üstüne çıktığı bilinmektedir. 25 farklı sınıf altında listelenen yenilebilir böcekler düşük doymuş yağ oranı, yüksek protein, aminoasitler ve mineraller açısından oldukça zengin gıda kaynakları olarak bilinmektedir (Seyhan & Nakilcioğlu, 2022). Yenilebilir böcek familyalarından yaygın olarak bilinenler ve en çok tüketilenler aşağıda listelenmiştir.

Coleoptera: Kın kanatlılar olarak da bilinen bu familya, su ve gübre böcekleri ya da larva türleri gibi böceklerin ait olduğu bir familyadır. Genel olarak larvalarının yenilebilir olduğu bu böcek grubunda probiyotik faydalarıyla bilinen palmye böceği ve protein açısından zengin bir tür olan un kurdu en çok bilinen böcek türleri arasında yer almaktadır (Erdoğan vd., 2021; Çalışırlar, 2017).

Lepidoptera: Pul kanatlılar olarak da bilinen lepidoptera familyası kelebek, tırtıl ve güvelerin ait olduğu grup olarak bilinmektedir (Muslu, 2021). Erişkin oldukları süreçte tüylü bir yapıya geçen bu familya genellikle larva oldukları süreçte tüketilse de erişkin oldukları evrede de tüketildiği bilinmektedir (Sarı & Karaçeper, 2024; Gencal & Selçuk, 2024). Afrika'da güvelerin konserve olarak, tırtılların ise tıtsüleme ve kurutma gibi tekniklerle yendiği bilinmektedir (Kaymaz & Ulema, 2020)

Hymenoptera: Zar kanatlılar olarak bilinen Hymenoptera familyasında temel olarak arılar ve karıncalar yer almaktadır. Genellikle larva halindeyken tüketilen bu böcek türleri Asya ülkelerinde oldukça popülerdir (Özer, 2018). Protein ve mineral açısından zengin olan böceklerin özellikle larva döneminde yağ açısından en zengin oldukları dönemi geçirdikleri de bilinmektedir (Muslu, 2020). Avusturalya, Hindistan ve Meksika gibi ülkelerde de karıncaların erişkin oldukları evrede tüketildiği ve şurup yapımı gibi amaçlarla kullanıldığı görülmektedir (Sarı & Karaçeper, 2024).

Orthoptera: Düz kanatlılar ismiyle de anılan bu familya çekirge ve cırcır böceği gibi türlerin yer aldığı bir sınıf olarak bilinmektedir (Araç & Sakarya, 2024). Genellikle erişkin oldukları dönemde kanat ve bacaklarının ayırılması ve ardından kızartma ya da kurutma gibi tekniklerle tüketildiği bilinen bu familya Afrika, Uzakdoğu ve bazı Ortadoğu ülkelerinde tüketildiği görülmektedir. Bahsi geçen böcek türlerinin Irak'ta suda haşlanıp pilav eşliğinde ya da Japonya'da şeker ile kaplanarak yendiği bilinmektedir (Kaymaz & Ulema, 2020).

Tablo 1: Bazı yenilebilir böcek türleri ve enerji miktarları (kcal/100g)

Tür	Böcek Tipleri	Enerji Miktarı (kcal/100g)
Coleoptera (Kın Kanatlılar)	Uğur böceği, kum böceği	126-574
Hymenoptera (Zar Kanatlılar)	Karıncalar, arılar	234-593
Lepidoptera (Pul Kanatlılar)	Güveler, kelebekler	126-762
Orthoptera (Düz Kanatlılar)	Çekirgeler, cırcır böcekleri	117-436

Kaynak: Halloran vd., 2018.

Tablo 1'de yaygın olarak bilinen böcek türleri ve türlere ait olan böcek tipleri arasından en bilinenler kcal/100g cinsinden verilmiştir. Halloran ve arkadaşlarının 2018 yılında yaptığı çalışmaya göre, enerji miktarındaki referans değerleri böceğin türü ve erişkinlik evresine göre değişkenlik göstermektedir.

Besleyicilik ve Sağlık Açısından Yenilebilir Böcekler

Besleyicilik açısından zengin bir gıda alternatifi olan yenilebilir böcekler pek çok makro ve mikro besin ögesi içerdiği bilinmektedir (Aksoy& El, 2021). Lif, demir, çinko, B12, yağ ve protein açısından zengin olduğu bilinen yenilebilir böceklerin besin içerikleri beslenme şekli, tür ve erişkinlik seviyesi gibi etkenlere göre değişkenlik gösterse de özellikle sindirilebilir protein miktarının minimum %10-15 seviyelerinde seyrettiği bilinmektedir (Özek, 2016).

Tablo 2. Bazı yenilebilir böceklerin tüketim evresine göre yağ ve lif içerikleri

Böcek Türü	Tüketim Evresi	Yağ İçeriği (%)	Lif İçeriği (%)
İpek Böceği	Pupa	29	14
Batı Bal Arısı	Kuluçka	31	11
Afrika Göçmen Çekirgesi	Yarı Yetişkin	13	27
Balmumu Güvesi	Tırtıl	57	21
Kriket	Yarı Yetişkin	34	8
Sarı Un Kurdu	Larva	36	18
Dev Un Kurdu	Larva	40	17

Kaynak: Kouřimská & Adámková, 2016.

Tablo 2’de bazı yenilebilir böceklerin tüketime en uygun evreleri ve bu evrelerde barındırdığı yağ ve lif içerikleri verilmiştir. 21. Yüzyılda bazı topluluklarda tüketilen ve küresel açıdan tam anlamıyla kabul görmemiş olan yenilebilir böceklerin, 2050 yılı itibariyle insan nüfusunun 9 milyar bandına ulaşacağı ve insanlığın küresel gıda krizi ile karşı karşıya kalacağı öngörüsü baz alındığında hayvansal kaynaklı protein, yağ ve lif ihtiyacını gidermek için önemli bir rolü olacağı düşünülmektedir (Karaman, 2019; Mankan, 2017). Yağ ve lif içeriği dışında protein ve mineraller açısından da önemli bir gıda kaynağı olan yenilebilir böceklerin karbonhidrat değerlerinin genelde kitin formatında bulunduğu ve düşük olduğu bilinmektedir (De Carvalho vd., 2020). Tablo 3’te yenilebilir böcek türlerinden bazılarının besin ögesi içerikleri verilmiştir.

Tablo 3. Yaygın yenilebilir böcekler türlerinin besin ögesi içerikleri

Tür	Protein (g/100g)	Karbonhidrat (g/100g)	Mineral(g/100g)
Coleoptera (<i>Kın Kanatlılar</i>)	3.7-54	12-34	1-2
Hymenoptera (<i>Zar Kanatlılar</i>)	1-81	5-94	0-6
Lepidoptera (<i>Pul Kanatlılar</i>)	13.2-69.6	3-41	2-8
Orthoptera (<i>Düz Kanatlılar</i>)	13-77	16-30	2-27

Kaynak: Karakaş vd., 2024.

Mikro besin ve vitaminler açısından da zengin içerikli olan yenilebilir böcekler mevcuttur örneğin tırtıllar B1, B2 ve B6 vitaminleri açısından zengin gıda alternatifi olarak görülmekteyken arıların pupa evresinde A ve D vitamini açısından zengin olduğu bilinmektedir (Hacıhasanoğlu, 2022). Ek olarak magnezyum, fosfor, potasyum ve sodyum gibi mikro besinlerin de böcek türleri ve gelişim evrelerine göre değişkenlik göstermekle birlikte yenilebilir böceklerde bulunan mikro besinler olduğu bilinmektedir (Seyhan & Nakilcioğlu, 2022). Mikro besinler açısından en bilinen yenilebilir böceklerden olan un kurdu ve çekirgenin önemi oldukça fazladır. Örneğin; un kurtları her 100 gramda 5-10 mg demir ve 10-15 mg aralığında çinko barındırırken çekirgeler 8-20 aralığında demir, 15-20 mg aralığında çinko barındırmaktadır her iki böcek türünde de protein ve B12 Vitamini yüksek miktarda bulunduğu bilinmektedir (Işık & Kırkpınar, 2016; Güney vd., 2024).

Alerjen Durumlar ve Gıda Güvenliği

Yenilebilir böcek tüketiminde gerçekleşen alerji vakalarının genellikle eklembacaklılar familyasına ait böceklerden kaynaklandığı bilinmektedir (Andaç & Tuncel, 2023). Bazı insanların kabuklu canlılardan alınan proteinlere karşı duyarlı olması söz konusu alerjik

reaksiyonları tetikleyen sebeplerin başında gelmektedir (FAO, 2021). Yenilebilir böceklerin anafilaksi adı verilen ve ölüme yol açabilen bir alerjik reaksiyona da sebep olduğu bilinmektedir (Tekiner vd., 2022). Anafilaksi ya da anafilaktik şok adı verilen bu alerjik reaksiyon ile ilgili kayda geçen raporlar incelendiğinde Çin’de 1980 ve 2007 yılları arasında gerçekleşen vakaların %17,6’sının böcek tüketiminden kaynaklandığı belirlenmiştir (Kaldırım & Keser, 2023). Uzakdoğu ülkelerinde yüzyıllardır tüketilmekte olan yenilebilir böceklerin Avrupa için yeni bir gıda kaynağı olması sebebiyle gıda güvenliği açısından bazı yasal düzenlemeler getirildiği bilinmektedir (FAO 2021). Avrupa’da herhangi bir ürünün pazarda yer alması için Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi olan EFSA tarafından onaylanması gerekmektedir (Haydardedeoğlu, 2017). 2025 yılı itibariyle EFSA onayından geçen sadece 2 yenilebilir böcek türü bulunmakta olup bunlar; göçmen çekirge ve kurutulmuş un kurdudur (Andaç & Tuncel, 2023)

Sürdürülebilirlik ve Yenilebilir Böcekler

21. Yüzyılın popüler gastronomi trendlerinden biri olan sürdürülebilirlik ve çevre dostu uygulamalar gastronomiyle ilgili çoğu alanda olduğu gibi yenilebilir böcekler konusunda da öne çıkmaktadır. FAO tarafından da çevre dostu bir uygulama olması sebebiyle böcek çiftliklerinin kurulmasının önerildiği bilinmektedir (Kibar, 2017). Yenilebilir böceklerin geleneksel çiftlik hayvanlarına göre sera gazı ve atık konusunda daha faydalı olduğu daha düşük miktarda enerji ve toprak gereksinimi gibi sebeplerle sürdürülebilirlik açısından daha faydalı olduğu öne çıkmaktadır (Muslu, 2020). Bu bilgiler genel kabul görse de ekosisteme faydalı olduğu düşünülen yenilebilir böceklerin iklim değişikliğine yansıtacak etkileri, kaynak kullanımının ölçeklere göre değişkenlik göstermesi ve insan sağlığı üzerinde oluşturabileceği olumsuz durumların da henüz netleşmediği belirtilmekte olup, araştırılması gereken önemli bir sorun olarak görülmektedir (Nikkah vd., 2021).

Ekonomi Açısından Yenilebilir Böcekler

Yenilebilir böceklerin yabani ortamlardan toplanması ya da böcek çiftliklerinde yetiştirilmesi farklı ölçeklerdeki işletme ve girişimciler için bir istihdam kaynağı olarak bilinmektedir (Andaç & Tuncel, 2023). Avrupa ve Amerika’da yaklaşık 500 yenilebilir böcek işletmesi olduğu bilinmekle birlikte Asya ve Afrika ülkeleriyle 2010’lu yıllardan itibaren böcek ticaretinin geliştiği saptanmıştır (Andaç & Tuncel, 2023). FAO ‘nun 2015 yılında yayınladığı rapora göre ise Avrupa’da yenilebilir böceklerle karşı bir talep artışından söz etmek mümkündür. Son yıllarda Japonya’nın böcek ihracatının 2 katına çıktığı, Amerika’da böceklerden protein barları ya da böcek unundan yapılan kurabiyelerin satıldığı da bilinen ekonomik faaliyetler arasında yer almaktadır (Kaymaz & Ulema, 2020; Van Huis, 2016). 2020’den sonra yapılan araştırmalar neticesinde 2000’den fazla yenilebilir böcek türünün dünyada pek çok farklı toplum tarafından tüketildiği bilinmekte ve 2 milyar insanın bu tüketiciler grubunu oluşturduğu düşünülmektedir (Tekiner vd., 2022). Yenilebilir böceklerin pazar hacminin 2018 yılında 400 milyon bandında olduğu, 2023 yılı itibariyle 1,8 milyara ulaştığını ve 2026 yılı için öngörünün de 3 milyarın üzerinde olacağı düşünülmektedir (Andaç & Tuncel, 2023; Demirci & Yetim, 2021). Yenilebilir böcekler verimlilik açısından ele alındığında geleneksel hayvancılığa kıyasla daha avantajlı olduğu görülmektedir. Büyüme ve bu büyümeye kıyasla tükettikleri yem hesaplanarak elde edilen verimlilik sonuçları göz önüne alındığında, çiftlik hayvanlarına kıyasla ciddi farklar olduğu yapılan çalışmalarla sabittir (Candoğan & Özdemir, 2021). Örneğin cırcır böceklerinden elde edilen proteinin yem/verimlilik oranı sığırlardan 6 kat, koyunlardan 4 ve kanatlı kümes hayvanlarından da yaklaşık 2 kat daha olumlu sonuçlar vermektedir (Tekiner vd., 2022). Yenilebilir böceklerin üreme hızı bakımından da geleneksel yöntemlerle yetiştirilen hayvanlardan daha avantajlı olduğu bilinmektedir (Candoğan & Özdemir, 2021; Nikkah vd., 2021).

Dünyada Yenilebilir Böcekler

Afrika ve Asya ülkelerinde yaygın olmakla birlikte global anlamda pek çok bölgede yenilebilir böcek türlerinin varlığından ve tüketildiğinden söz etmek mümkündür (Kaldırım & Keser, 2023). Kültür farklılıklarına göre böceklere olan bakış açılarının değiştiği görülmekte olup bazı kültürlerde böcekler sıklıkla tercih edilirken, bazı ülkelerde de inanç sistemi ya da kültür gibi sebeplerle yemekten imtina edilen canlılar olduğu bilinmektedir (Kaymaz & Ulema, 2020; Özer, 2018). Farklı bölgelerde tüketilen bazı böcekler ve bu böcekleri tüketen ülkelere ait veriler Tablo 4'te verilmiştir.

Tablo 4. Bazı yenilebilir böcekler ve tüketildikleri ülkeler

Böcek İsmi	Tüketildiği Ülkeler
Solucan	Meksika, Tayland, Güney Afrika, Çin
Hamam Böceği	Çin, Tayland, Meksika, Avusturalya
Cırcır Böceği	Tayland, Kanada, Kuzey Amerika
Arı	Doğu Afrika, Meksika, Japonya, Çin, Amerika
Sinek	Çin, Japonya, Meksika, Doğu Afrika, Kenya
Örümcek	Kamboçya, Venezuela, Endonezya
Çekirge	Vietnam, Tayland, Jamaika, Endonezya, Kore, Hindistan, Çin
Karınca	Avusturalya, Paraguay, Endonezya, Tayland, Çin
Akrep	Tayland, Endonezya, Japonya

Kaynak: Kaymaz & Ulema, 2020.

Yenilebilir böcekler ile ilgili akademik çalışmalar incelendiğinde dünya üzerinde yaygın olarak tüketilen yenilebilir böceklerin tat profilleri hakkında bilgi sahibi olmak mümkündür. İncelenen kaynaklardan elde edilen tat profilleri Tablo 5'te verilmiştir.

Tablo 5. Yenilebilir böceklerin bazılarının tat profili

Böcek İsmi	Tat Profili
Karınca ve Termit	Fındık
Hamam Böceği	Mantar
Çekirge	Balık
Sarı Un Kurdu	Tam Buğday Ekmeği
Yabani Güve	Ringa Balığı
Eşek Arısı	Çam Tohumu
Su Böcekleri	Taze Balık
Ağaç Solucanı	Kızarmış domuz derisi
Tahta Kurusu	Elma

Kaynak: Muslu, 2021; Karakaş vd., 2024; Kouřimská & Adámková, 2016.

Türkiye’de Yenilebilir Böcekler

Türkiye’de ev tipi üretim yapan kişilerin olduğu tahmin edilse de resmi olarak bu işi yaptığı bilinen işletme sayısı çok düşüktür. En bilinen işletmelerden biri Antalya’da bulunan Mira Canlı Hayvancılık ve Böcekçilik isimli bir işletmedir. Bu işletmede cırcır böceği, un kurdu ve çekirge gibi böceklerin üretiminin yapıldığı görülmektedir. Genel olarak hayvan yemi amacıyla üretim yapılan işletmede, talep olduğu taktirde ise insan tüketimi için satış yaptığı belirtilse de herhangi bir sayısal veriden söz etmek mümkün değildir. (Gencal & Selçuk, 2024).

Yenilebilir Böceklere Yönelik Kültürel Tabular

Yenilebilir böceklere pozitif bakan ülkeler ve kültürler olduğu gibi negatif bakış açısına sahip olan medeniyetler de bulunmaktadır. Birçok toplumda yenilebilir böceklerin bir gıda kaynağı olarak görülmemesine kültürel tabular ve benzeri etkenler sebep olmaktadır (Onurlu & Aslay, 2022). Örneğin Batı toplumlarında böcekler sağlıksız ya da mide bulandırıcı bir algı

uyandırmakta olup yenilebilir böcek gibi gıdaların kültüre kabulünü zor bir hale getirmektedir (Gencal & Selçuk, 2024; Andaç & Tuncel, 2023). Herhangi bir gıdaya karşı böyle bir algı oluşması medya, sosyal çevre, kültürel değerler, inanç ve yetiştirilme tarzıyla ilgili olabileceği gibi insanların daha önce tatmadığı yiyecekler karşısında geliştirdiği bir fobi ile de ilgili olabilmektedir. Gıda neofobisi adı verilen bu fobi türü bazen bireysel bir tepki iken bazen de sosyal bir davranış olarak karşımıza çıkmaktadır (Baş & Hamurcu, 2021). Neofobinin tam tersi olan yeni ve alışılmadık şeylere karşı merak duyma ve istekli davranma eğilimine ise neofili adı verilmektedir (Çağman & Polat, 2023). Genellikle neofili bireyler yeni deneyimlere karşı heyecanlı ve istekli olduğundan dolayı yenilebilir böceklerin yaygınlaşmasında bir sakınca görmeyen ya da destekleyen kesimde yer alacağı tahmin edilebilir kişilerden oluşmaktadır (Karaman, 2019).

SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu çalışmada alternatif gıda kaynaklarından olan yenilebilir böceklerin insanoğlu için taşıdığı potansiyeli; besin değerleri, ekonomi, kültürel algılar ve tarihsel süreç gibi pek çok farklı boyutuyla ele alınmıştır. Elde edilen bulgular yenilebilir böceklerin ekonomik, verimlilik, çevresel etkiler ve besleyicilik açılarından geleneksel hayvancılığa kıyasla güçlü bir potansiyeli olduğunu göstermektedir. Araştırma kapsamında yenilebilir böceklerin lif, mineral, vitamin ve yağlar açısından zengin gıda kaynakları olduğu ve gelecekte önemli bir protein kaynağı olabileceği saptanmıştır.

Sağlık boyutu ele alındığında; yapılan çalışmalarda böceklerin özellikle kardiyovasküler hastalıklara karşı faydalı olabileceği görülmüş, fakat sindirilebilirliği ve alerjen durumlarının daha fazla bilimsel kanıta ihtiyaç duyduğu belirlenmiştir. Sürdürülebilirlik boyutu incelendiğinde yenilebilir böcekler verimlilik, minimum kaynak ihtiyacı ve çevresel etkileriyle geleneksel hayvancılığa kıyasla daha pozitif bir tablo çizdiği görülmüştür.

Entomofaji kavramının ekonomik anlamda da kümülatif bir büyüme gösterdiği, çalışmadaki dikkat çekici bulgulardan biridir. Bu bağlamda yeni istihdam alanları yaratmak açısından özellikte gelişmekte olan ülkeler için önemli bir kaynak oluşturduğunu söylemek mümkündür. Kültürel faktörler ve gıda neofobisinin böceklerin insan diyetine entegre olma sürecinde önemli bir etken olduğu ve toplumsal kabulün bu anlamda ciddi bir engel oluşturduğu araştırma kapsamında belirlenmiştir. Özellikle Batı toplumlarında statüyle ilişkilendirilmesi, yenilebilir böceklerle karşı oluşan direncin başlıca sebeplerinden biri olarak görülmüştür.

Sonuç olarak yenilebilir böceklerin artan dünya nüfusu ve öngörülen gıda krizi gibi küresel sorunlara karşı mücadele etmek için önemli bir potansiyele sahip olduğu; fakat bu potansiyele ulaşması için alanda yapılacak yeni çalışmalara ihtiyaç duyulduğu kanısına varılmıştır.

Çalışmanın bulguları doğrultusunda yenilebilir böceklerin alternatif gıda kaynakları açısından potansiyelinin netleştirilmesi adına gelecekte yapılacak çalışmalara yönelik bazı öneriler geliştirilmiştir. Yenilebilir böceklerin sayıları konusunda tür bazlı sınıflandırılma araştırmalarının arttırılması literatürde ortak bir paydada buluşulması adına önemlidir. Mevcut literatürde bu çalışmaların kısa sürede ya da sahadan uzak şekilde yapılmasının bu tartışmaya sebep olduğu görülmektedir. Yenilebilir böceklerin insan diyetine uygunluğu adına, özellikle kitinlerin sindirilebilirliği ve böceklerin bağırsak mikrobiyotasından arındırılması üzerine yapılacak çalışmalar literatüre sağlık ve gıda güvenliği açısından önemli katkılar sunacaktır.

Mevcut literatürde sürdürülebilirlik açısından yenilebilir böceklerin önemli bir potansiyel olduğu fikri yaygındır. Ancak bu iddiaların yer aldığı çalışmalarda genellikle küçük ölçekli üretimler ya da laboratuvar ortamları kullanılmaktadır. Söz konusu iddiaları güçlendirmek ve

fikri somutlaştırmak adına daha büyük üretim ölçeklerinde yapılacak yaşam döngüsü analizi (LCA) çalışmaları literatüre önemli bir katkı sağlayacaktır.

Böceklerin geleneksel hayvancılığa karşı daha verimli bir tablo sunduğu pek çok araştırmada yer bulsa da karşılaştırmalı analizlerin yapıldığı deneysel çalışmalar mevcut literatürün araştırmaya açık alanlarından biri olarak görülmektedir. Bu çalışmaların tüketici kabulüne pozitif etkide bulunacağı düşünülmektedir. Tüketicilerin benimsediği kültürel tabular ve gıda neofobisi gibi dirençlerin kırılması için medya ve eğitim kanallarıyla tüketici kabulüne ilişkin çalışmalar yapılabilir. Gastronomi alanında ise böceklerin modern sunumlar ve yenilikçi reçetelerle menülere eklenmesi, tüketici kabul sürecini hızlandırmak adına önemli katkılar sağlayacaktır.

Teşekkür ve Bilgi Notu: Bu çalışmanın ortaya çıkmasındaki katkıları için değerli hocam Doç. Dr. Gülçin Özbay’a teşekkürler.

Etik Onayı: Yazar bu çalışmanın hazırlanma sürecinde etik kurallara riayet edildiğini beyan eder. Aksi bir durumun tespit edilmesi halinde Journal of Gastronomia Dergisi’nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarına aittir.

Kaynakça

- Aksoy, A. B., & El, S. N. (2021). Geleceğin Protein Kaynağı: Yenilebilir Böcekler. *Turkish Journal Of Agriculture-Food Science And Technology*, 9(5), 887-896.
- Andaç, A. E., & Tuncel, N. Y. (2023). Sürdürülebilir ve Yeni Bir “Gıda” Alternatifi Olarak Yenilebilir Böcekler. *Journal Of Advanced Research In Natural And Applied Sciences*, 9(1), 251-267.
- Araç, F. Ö. Ö., & Sakarya, E. (2024). Alternatif Besin Kaynaklarının Kabul Edilebilirliği ve Sürdürülebilirliği. *Beslenme Bilimleri Alanında Uluslararası Araştırmalar I*, 5.
- Baş, H., & Hamurcu, P. (2021). Gıda Neofobisinin Yetişkinlerde İncelenmesi. *Sağlık Ve Yaşam Bilimleri Dergisi*, 3(3), 165-173.
- Candoğan, K., & Özdemir, G. (2021). Sürdürülebilir et üretimi için yenilikçi yaklaşımlar. *Gıda*, 46(2), 408-427.
- Çalışlar, S. (2017). Un Kurdu Böceğinin Besin İçeriği ve Kanatlı Hayvan Beslemede Kullanım İmkânları. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 6, 226-232.
- De Carvalho, N.M., Madureira, A.R., & Pintado, M.E. (2020). The potential of insects as food sources—a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(21), 3642-3652.
- Demirci, M., & Yetim, H. (2021). İnsan gıdası olarak böcek proteinleri tüketimi ve getirdiği sorunlar. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 3(2), 11-22.
- Doğan, E., & Çekal, N. (2025). Bireylerin yenilebilir böceklerle yönelik bakış açıları üzerine nitel bir araştırma. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 4(1), 64-84.
- Erdoğan, B., Peksever, D., Görür, A., Sümer, O., & El, S. (2021). Sürdürülebilir protein kaynağı olarak yenilebilir böceklerin besleyici özellikleri ve tüketici kabulü. *Gıda*, 46(5), 1105-1116.
- Fao, (2021), looking at edible insects from a food safety perspective. challenges and opportunities for the sector. Rome.
- Gencal, A., & Selçuk, G. N. (2024). Alternatif gıda olan yenilebilir böcekler. *Gastro-World*, 2(2), 16-27.
- Güney, S. K., Bedir, İ., & Sarial, E. (2024). Yenilebilir böcek kavramı ve unlu mamulde kullanımı: Yenilebilir çekirge (*locusta migratoria*) içeren kurabiyelerin duyu kalitesinin incelenmesi. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 12(s2), 2216-2221.
- Hacıhasanoğlu, F. E. (2022). Evaluation on techno-functional, fatty acids and in vitro antioxidant activity of edible house cricket (*acheta domesticus*) (Doktora tezi), İstanbul Teknik Üniversitesi, Türkiye.
- Halloran, A., Flore, R., Vantomme, P., & Roos, N. (Eds.). (2018). Edible insects in sustainable food systems (Vol. 10, Pp. 978-3). Cham: Springer.

- Haydardedeoğlu, M. (2017). Avrupa Birliği gıda etiketleme mevzuatının incelenmesi ve ulusal mevzuatımızla karşılaştırılması (Yüksek lisans tezi), Dokuz Eylül Üniversitesi, Türkiye.
- Imathiu S. (2020). Benefits and food safety concerns associated with consumption of edible insects. *NFS Journal*, 18: 1-11.
- Işık, Ö., & Kırkpınar, F. (2016). Etlik Piliçlerin Beslenmesinde Alternatif Protein Kaynağı Olarak Un Kurdu (*Tenebrio molitor* L.)'nın kullanımı. *Hayvansal Üretim*, 57(1), 15-21.
- Jansson, A. and Berggren, A. (2015). Insects as Food – Something for the Future? A report from Future Agriculture. Uppsala, Swedish University of Agricultural Sciences (SLU).
- Kadioğlu, B U., & Tazeoğlu, A. (2022). *Sürdürülebilir Beslenme Modelleri*. Sağlık & Bilim 2022: Beslenme-2, 7.
- Kaldırım, Ş. N., & Keser, A. (2023). Besin kaynağı olarak yenilebilir böcekler. *Celal Bayar Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 10(1), 54-59.
- Karakaş, D., Semint, S. & Aydın, S., (2024). Yenilebilir Böcekler. *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar* 10 153-164.
- Karaman, R. (2019). *Geçmişten günümüze gastronomi trendleri: potansiyel yerli turistlerin yenilebilir böcekler akımına yönelik algılarının ölçülmesi* (Yüksek lisans tezi), Balıkesir Üniversitesi, Türkiye.
- Karaman, R., & Girgin, G. K. (2020). Yenilebilir böcekler kapsamında çekirge ve karides. *Journal of Global Tourism And Technology Research*, 1(1), 1-11.
- Kaymaz, E., & Ulema, Ş. (2020). Yenilebilir böceklerin menülerde kullanılması üzerine bir araştırma-Kapadokya örneği. *Journal of Travel and Tourism Research*, 16(16), 46-63.
- Kibar S. (2017). Böcek yemenin nesi yanlış? *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(1), 96-113
- Kouřimská, L., & Adámková, A. (2016). Nutritional and sensory quality of edible insects. *Nfs Journal*, 4, 22-26.
- Lange K.W., & Nakamura Y. (2021). Edible insects as future food: chances and challenges. *J Funct Foods*, 1(1), 38-46
- Mankan, E. (2017). Gastronomide yeni trendler-yenilebilir böcekler. *Electronic Turkish Studies*, 12(3).
- Muslu, M. (2020). Sağlığın geliştirilmesi ve sürdürülebilir beslenme için alternatif bir kaynak: Yenilebilir böcekler. *Gıda*, 45(5), 1009-1018.
- Muslu, M. (2021). Küresel iklim krizi ve beslenme sorunları karşısında geleceğin alternatif besinleri. *Climate And Health Journal*, 1(2), 74-81.
- Muslu, M. (2022). Sürdürülebilir beslenme ve protein ihtiyacı için alternatif bir kaynak: Sentetik et (Kültür Eti). *Akademik Gıda*, 20(2), 189-193.
- Nikkhah, A., Van Haute, S., Jovanovic, V., Jung, H., Dewulf, J., Cirkovic Velickovic, T., & Ghnimi, S. (2021). Life cycle assessment of edible insects (*protaetia brevitarsis seulensis* larvae) as a future protein and fat source. *Scientific Reports*, 11(1), 14030.
- Okutan, Y. A. (2024). Yeni nesil gastronomi: Yenilebilir böceklerin tüketimine ilişkin algıların ölçülmesi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 11(2), 81-99.
- Onurlu, Ö., & Aslay, E. Ş. (2022). Gıda neofobisi ve fonksiyonel gıdaları kullanma isteği. *Hakkâri Review*, 6(1), 14-26.
- Özek, K. (2016). Böcek kökenli protein kaynaklarının yem değeri ve kanatlıların beslenmesinde kullanılabilme olanakları. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 19(3), 272-278.
- Özer, E.Z. (2018). Yenilebilir Çiçekler ve Yenilebilir Böcekler. (Ed.: Akbaba, A & Çetinkaya, N.), Gastronomi ve Yiyecek Tarihi Ankara: Detay Yayıncılık.
- Payne, C. L., & Van Itterbeeck, J. (2017). Ecosystem services from edible insects in agricultural systems: A review. *Insects*, 8(1), 24.

Sarı, D., & Karaçeper, E. İ. (2024). Z kuşağının yenilebilir böceklere yönelik tutum ve tercihleri: Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerine bir inceleme. *International Journal of Social And Humanities Sciences*, 8(2), 215-245.

Seyhan, S., & Nakilcioğlu, E. (2022). Sürdürülebilir beslenme kapsamında yenilebilir böcekler. *Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 9(2), 1166-1178.

Tekiner, İ. H., Darama, G., Özatila, B., & Yetim, H. (2022). Beslenme ve gıda teknolojisi yönünden yenilebilir böcekler. *Academic Platform Journal Of Halal Lifestyle*, 4(1), 18-29.

Van Huis, A. (2016). Edible insects are the future? *Proceedings Of The Nutrition Society*, 75(3), 294-305.

Van Itterbeeck, J., & Pelozuelo, L. (2022). How many edible insect species are there? *A Not So Simple Question. Diversity*, 14(2), 143.

Yılmaz, N., & Kaçar, M. (2022) Sürdürülebilir Beslenme Modelleri ve Alternatif Besin Kaynakları. In Congress Book (P. 581).

Extended Summary

The rapidly growing world population in the modern world, food waste, climate change, and structural problems in agricultural production have driven humanity to seek alternative and sustainable food sources. In this context, alternative foods that are environmentally friendly, economical, and nutritious are becoming increasingly important. The concept of alternative food encompasses different food sources outside traditional production systems, such as cultured meat, microalgae, synthetic dairy products, microbial proteins, and edible insects. In this study, edible insects—which, despite having been part of human diets throughout history, have been rediscovered in modern societies—are examined as a multidimensional alternative food source.

The primary aim of the study is to provide a holistic contribution to the literature by evaluating edible insects in terms of nutritional values, health effects, sustainability potential, economic dimensions, and cultural perceptions. Accordingly, the research is based on a systematic literature review of academic studies published between 2015 and 2025. Studies from the Web of Science, Scopus, and the Turkish Higher Education Council (YÖK) Thesis Center databases were analyzed and synthesized with a critical perspective.

The literature shows that insect consumption, known as entomophagy, has been widespread for centuries especially in regions such as Africa, Asia, and Latin America, while in Western societies it has remained limited due to cultural taboos and food neophobia. Historical examples reveal that insects were consumed not only in times of necessity but also for ritual, medicinal, and everyday dietary purposes. Today, increasing global food demand and the environmental costs of animal protein production have brought edible insects back into focus.

Edible insects are widely acknowledged in the literature for their high protein, mineral, vitamin, and healthy fat content. Protein ratios vary depending on the species and stage of development; they are also noted to be rich in iron, zinc, B vitamins, and some micronutrients. However, the fact that the carbohydrate content of insects is mostly in the form of chitin raises discussions about digestibility and health effects. Some studies argue that chitin could be a potential source of fiber, while others reveal that its effects on the digestive system are not yet clear.

In terms of health, it has been suggested that edible insects may have positive effects on cardiovascular diseases and some metabolic processes, but allergen risks stand out as a significant limitation. It is stated that insect consumption can lead to serious reactions, especially in individuals with shellfish allergies. In addition, the gut microbiota of insects and hygiene conditions before processing are among the elements that need to be carefully considered in terms of food safety.

In the context of sustainability, many studies emphasize that edible insects require less water, feed, and land compared to traditional livestock farming, and greenhouse gas emissions are low. With these characteristics, insect farming is said to offer an environmentally advantageous alternative. However, it is also stated in the literature that these results are mostly based on small-scale or laboratory-based studies, and data on large-scale production systems are limited.

From an economic perspective, edible insects have the potential to create new employment opportunities, especially in developing countries. The global insect market has experienced rapid growth in recent years, with increasing commercial diversification through innovative products such as protein bars, insect flour, and functional foods. However, limited consumer acceptance is considered one of the primary factors slowing down market growth.

Cultural perceptions and social acceptance play a crucial role in the widespread adoption of edible insects. In Western societies, the association of insects with low status and their perception as "disgusting" is one of the biggest obstacles to entomophagy. In contrast, it is believed that individuals with a high tendency for neophilia and modern gastronomic presentations could be effective in transforming this perception.

In conclusion, this study reveals that edible insects offer strong potential for global food security and sustainability challenges. However, it is clear that interdisciplinary and comprehensive research is needed in areas such as health, food safety, cultural acceptance, and large-scale production. The ability of edible insects to gain a place in the food systems of the future will be possible by strengthening scientific evidence and transforming social perception.

**A Conceptual Paper on Experiential Dining Experience / Deneyimsel Yemek Deneyimi Üzerine Kavramsal Bir Makale**

Betül ÖZTÜRK, Izmir University of Economics, Applied Management Sciences School, Gastronomy and Culinary Arts Department, Izmir, Türkiye.
betulozturk@gmail.com, ORCID: 0000-0003-0838-9025

Abstract

The experience economy paradigm, in which consumers value the experiences offered by some brands or enterprises more than the utility or usability of product or services, is a rapidly spreading trend in global markets. In this context, the restaurant industry has undergone a substantial transformation, progressing from the provision of conventional food services to the conception of experiential dining concepts. These concepts integrate multisensory design, narrative construction, cultural symbolism, and digital technologies. These developments have positioned dining experiences as complex psychological and cultural processes rather than static service encounters. The primary objective of this conceptual study is to develop a comprehensive understanding of experiential dining by positioning Stimulus–Organism–Response (S–O–R) model as a unifying theoretical framework through which gastronomic experiences can be systematically explained. The present study is predicated on an extensive review and synthesis of the experiential dining, gastronomy, hospitality, and multisensory perception literature. The study conceptualizes experiential dining as a processual phenomenon in which designed experiential stimuli such as sensory cues, spatial design, narrative–cultural elements, social interaction, technology–augmented inputs are psychologically processed by diners and transformed into experiential, behavioural, and transformative outcomes. By expanding the response dimension of the S–O–R model to encompass transformative experiential outcomes, such as memorability, emotional attachment, identity reinforcement, and cultural connection, this study offers a comprehensive framework for understanding the impact of experiences on consumer behaviour. The findings contribute to experiential dining theory by demonstrating how experiential value is co-created and internalized within immersive dining environments. The proposed framework provides a theoretical foundation for future empirical research and offers practical insights for restaurant practitioners seeking to design immersive and culturally meaningful dining experiences, particularly in heritage-based and design-focused contexts.

Keywords: *experiential dining, SOR model, multisensory dining, restaurant, digital gastronomy*

Öz

Deneyim ekonomisi paradigması, tüketicilerin ürün ve hizmetlerin işlevsel faydasından ziyade markalar veya işletmeler tarafından sunulan deneyimlere daha fazla değer atfettiği bir yaklaşım olarak küresel pazarlarda hızla yaygınlaşmaktadır. Bu bağlamda restoran endüstrisi, geleneksel yiyecek sunumuna dayalı hizmet anlayışının ötesine geçerek, çok duyulu tasarım, anlatısal kurgu, kültürel sembolizm ve dijital teknolojilerin bütünleştiği deneyimsel yemek (experiential dining) kavramına doğru önemli bir dönüşüm geçirmiştir. Bu gelişmeler, yemek deneyimlerini statik hizmet karşılaşmaları olmaktan çıkararak, psikolojik ve kültürel boyutları olan karmaşık süreçler hâline getirmiştir. Bu kavramsal çalışmanın temel amacı, deneyimsel yemeği açıklamak üzere Uyarıcı–Organizma–Tepki (S–O–R) modelini bütünleştirici bir kuramsal çerçeve olarak konumlandırmak ve gastronomik deneyimlerin sistematik biçimde nasıl oluştuğunu ortaya koymaktır. Çalışma, deneyimsel yemek, gastronomi, ağırlama, turizm ve çok duyulu algı literatürünün kapsamlı bir sentezine dayanmaktadır. Bu çerçevede deneyimsel yemek; duysal ipuçları, mekânsal tasarım, anlatısal–kültürel unsurlar, sosyal etkileşim ve teknoloji destekli girdiler gibi tasarlanmış deneyimsel uyarıcıların, bireyler tarafından psikolojik olarak yorumlanması ve deneyimsel, davranışsal ve dönüştürücü çıktılara dönüştürülmesi süreci olarak kavramsallaştırılmaktadır. Çalışma, S–O–R modelinin tepki boyutunu memnuniyet ve davranışsal niyetlerin ötesine taşıyarak; hatırlanabilirlik, duysal bağlanma, kimlik pekiştirme ve kültürel bağ kurma gibi dönüştürücü deneyim çıktılarıyla genişletmektedir. Bu yönüyle araştırma, deneyimsel yemeğin tüketici davranışları üzerindeki etkisini açıklayan bütüncül bir kuramsal çerçeve sunmakta; gelecekte yapılacak ampirik çalışmalar için sağlam bir teorik temel ve özellikle miras temelli ve tasarım odaklı restoranlar için yönetsel çıkarımlar sağlamaktadır.

Anahtar kelimeler: *deneyimsel yemek, SOR model, çoklu duyulu yemek, restoran, dijital gastronomi*

INTRODUCTION

As one of the most competitive industries, the restaurant industry has been a catalyst for the development of innovative dining experiences, which integrate the realms of gastronomy, culinary arts, science and digital technology (Yemsi-Paillissé, 2024). Beyond its classification as a leisure service sector, the restaurant industry constitutes a distinctive experiential environment in which value creation increasingly relies on differentiation through experience design rather than solely on food quality or service efficiency (Kleinhans et al., 2016). In response to this experiential turn, the role of chefs has undergone a fundamental transformation, extending beyond the creation of individual dishes toward the conceptualization of gastronomic projects that orchestrate space, narrative, sensory stimuli, and technological elements as part of a holistic experience (Spence & Piqueras-Fiszman, 2014; Spence & Youssef, 2018). Such projects involve the design of multidimensional and multisensory dining experiences (Perullo, 2023), characterized by the interaction of diverse disciplines including gastronomy, design, science, and digital media (Mestre et al., 2022). This shift in gastronomic practice was further accelerated by the emergence of Ferran Adrià's molecular gastronomy, which introduced scientific principles into culinary creation by transforming food textures while preserving aroma and taste compounds, thereby redefining the boundaries of contemporary gastronomy (Del Moral, 2020).

The dining environment is a multifaceted phenomenon that engages all of the senses, thereby creating an immersive emotional experience. Gastronomy serves not only to provide sustenance but also to offer experiences that are economically valuable. These experiences are designed to be multisensorial, engaging multiple senses and emotions (Youssef & Spence, 2023). As dining experiences become more experiential and integrated into everyday consumption practices, consumer motivations for eating out have also shifted. According to Masa (2017), the practice of dining out has emerged as a prominent trend, with individuals seeking out restaurants that offer superior service at optimal prices, rather than for special occasions. This shift is particularly evident among younger generations, who display a strong preference for novel, stimulating, and experience-oriented culinary encounters (Gusain & Khan, 2020).

In parallel with these changing consumption patterns, the quality of restaurant experiences has become closely linked to the effective management of service standards aimed at meeting and exceeding customer expectations. In the restaurant context, experiential value is also shaped by the alignment of people, processes, and service delivery systems, as conceptualized in foundational service quality models emphasizing the role of service design in meeting and exceeding customer expectations (Parasuraman et al., 1988). Recent technological advancements, particularly in extended reality (XR) applications, have further transformed food and dining experiences by enhancing sensory engagement and experiential immersion (Gu et al., 2023; Spence & Velasco, 2025a). Beyond adapting to shifts in taste perception, these developments contribute to the creation of extraordinary, authentic, and memorable dining experiences through evolving cognitive and sensory processing mechanisms (Kim et al., 2021). Collectively, these changes reflect not only a transformation in gastronomy but also a broader evolution in experiential marketing strategies within the restaurant industry.

In the realm of gastronomy, the increasing integration of production and consumption into a collaborative process of co-creation has facilitated the emergence of complex and multifaceted dining experiences (Richards, 2021). This shift signifies that the marketing of experiential dining is no longer predicated on value derived from individual transactions, but rather on relational value emerging from interactions among producers, consumers, and the experiential environment itself (Andersson & Mossberg, 2004). From an experience economy perspective,

such relational value prioritizes emotion, meaning, and engagement over purely cognitive evaluations, thereby redirecting marketing focus from supply-oriented logics toward consumer-centered and experience-driven frameworks (Natrah Jamaludin & Nik Hashim, 2025).

Within this broader transformation, the field of marketing has undergone a discernible paradigm shift in recent decades, marked by the increasing prominence of experiential forms of engagement involving consumers, media, and influencers (Youssef & Spence, 2023). This experiential turn provides a critical theoretical context for analyzing contemporary gastronomic experiences, as it foregrounds the role of designed environments, multisensory stimulation, and symbolic interaction in value creation. In parallel, recent advancements in restaurant practices, gastronomy, and culinary arts have been shaped not only by technological progress but also by the strategic actions of restaurants seeking to differentiate themselves through experiential innovation.

Despite the growing body of literature on experiential dining, existing studies remain fragmented across sensory, technological, cultural, and spatial perspectives, often lacking an integrative theoretical structure that explains how these dimensions jointly shape dining experiences (Spence, 2015; Mossberg & Eide, 2018; Gu et al., 2023; Youssef & Spence, 2023). While the Stimulus–Organism–Response (S–O–R) model has been widely applied in hospitality and gastronomy research to examine environmental cues, atmospherics, and consumer responses (Mehrabian & Russell, 1974; Bitner, 1992; Jun & Yoon, 2024), it is predominantly employed as an analytical framework rather than being conceptually expanded to capture the multidimensional complexity of contemporary experiential dining environments. The present conceptual paper proposes an extended S–O–R framework that reconceptualizes experiential dining as a multidimensional stimulus system encompassing sensory, spatial, narrative–cultural, social, and technology-augmented domains. The present study contributes to the existing body of knowledge by offering a process-oriented understanding of experiential dining and providing a unifying conceptual model to the gastronomy and hospitality literature.

Accordingly, the objective of this conceptual study is to develop a comprehensive understanding of experiential dining by positioning the Stimulus–Organism–Response (S–O–R) model as a unifying theoretical lens. The present study draws on an extensive synthesis of the experiential dining, gastronomy, hospitality, and multisensory perception literature, to conceptualize experiential dining as a dynamic psychological and cultural process. In this conceptualization, designed experiential stimuli are interpreted by diners and transformed into experiential, behavioural, and transformative outcomes.

Experiential Value and Experiential Dining

Rising income levels and increasing economic prosperity have led to profound changes in individual lifestyles, prompting consumers to move beyond the consumption of goods and services that merely satisfy basic needs toward offerings that align with personal aspirations and self-expression. This transformation has resulted in a paradigmatic shift in consumer behavior, wherein experiences have emerged as the dominant source of value creation (Pine & Gilmore, 2011). Within this framework, value is no longer embedded solely in products or services but is increasingly derived from experiential encounters formed through direct or indirect interactions, which play a decisive role in shaping consumer choice (Mathwick et al., 2001). The experience economy model conceptualizes experiential value through four fundamental dimensions: entertainment, education, escapism, and aesthetics. This provides a foundational lens for understanding experience-driven consumption (Pine & Gilmore, 2011).

The experiential approach, in this sense, provides a methodology for constructing and transforming meanings associated with gastronomic experiences. The evolution of economic propositions has been broadening, with a shift from material goods to services and ultimately to experiences. This paradigm shift led to the emergence of gastronomy as a pivotal domain within the experience economy, where consumers increasingly seek engaging and emotionally resonant encounters (Oh et al., 2007). Consequently, visitor experience has become a central component of hospitality and tourism marketing strategies (Lashley, 2009). Concurrently, the relationship between gastronomy and tourism has undergone a substantial transformation, shifting from a marginal consideration within destination development to a pivotal motivator for tourist visitation.

In the context of this experiential turn, gastronomy has undergone a series of distinct stages of experiential development. According to Richards (2015), this evolution conceptualized through three generations of gastronomic experiences. The first generation is characterized by the production of themed experiences designed by producers for consumers, reflecting a predominantly supply-oriented logic. The second generation places significant emphasis on the co-creation of experiences between producers and consumers, prioritizing interaction and participation. The third generation advances toward the notion of foodscapes, wherein gastronomy becomes embedded within broader social, cultural, and spatial contexts, fostering community formation and relational value. Subsequent work by Richards' (2021) expanded this framework by complementing rational information-processing approaches with a focus on emotional, hedonic, and relational dimensions. This underscores the pivotal role of co-creation in modern gastronomic encounters.

At the micro-experiential level, scholarly attention has increasingly turned toward the experiential and sensory foundations of food consumption. Batat (2019) introduced the concept of the *experiential pleasure of food* as a paradigm that promotes epicurean consumption while emphasizing the role of food in enhancing wellbeing and optimal health. This approach emphasizes a variety of factors, including but not limited to determinants food aestheticism, socialization, sharing, storytelling, memory and nostalgia, symbolism, and sensory experience. These determinants collectively influence experiential pleasure. It is imperative to acknowledge the distinction between experiential and visceral food pleasure. The former is characterized by its reflective, volitional, and meaning-oriented nature, which sets it apart from the latter. This distinguishes it from visceral pleasure and links consumption to differentiated aesthetic, social, sensory, and symbolic experiences.

This perspective is further substantiated by research in multisensory perception and gastrophysics, which demonstrated that flavour perception constitutes a complex multisensory phenomenon shaped by the integration of sight, sound, touch, and taste (Auvray & Spence, 2008; Spence, 2015). Contemporary consumers demonstrate an increasing sensitivity to sensory marketing practices, with individual sensory cues exerting distinct influences on perception and behaviour (Spence et al., 2014). Empirical studies further illustrate how auditory stimuli, such as music, can shape decision-making during wine tasting (Spence, 2019), while immersive dining experiences—such as the *Sound of the Sea* course at The Fat Duck—demonstrate how curated sensory environments evoke emotional and symbolic associations (Spence, 2017). In a recent study, Youssef and Spence (2023) demonstrated that multi-course, multisensory dining experiences incorporating emotive visual content significantly enhance emotional engagement and experiential immersion.

The extant body of literature on the subject indicates that experiential dining emerges at the intersection of experience economy theory, gastronomic experience evolution, and multisensory consumption research. These perspectives collectively underscore the necessity

for integrative theoretical frameworks capable of elucidating the design, perception, and transformation of experiential value within contemporary dining environments. The present study addresses this research gap by employing the Stimulus–Organism–Response (S–O–R) model.

Stimulus – Organism – Response Framework in Experiential Dining

The Stimulus–Organism–Response (S–O–R) model, initially proposed by Mehrabian and Russell (1974), explicates the dynamic interplay and correlation between environmental stimuli and individuals' internal physiological states, which subsequently shape behavioural responses. This seminal model offers a framework for understanding the intricate relationship between environmental elements and individual emotional responses, thereby providing a foundation for further research in the consumer behaviour field. In summary, the S–O–R theory posits that environmental stimuli (S) exert influence on an individual's internal and organismic states (O), thereby prompting a behavioural response characterized by approach or avoidance (R) (Jun & Yoon, 2024). The conventional S–O–R model predominantly centred on affective starts, encompassing concepts such as pleasure, arousal, and dominance, within the three – dimensional psychological framework (Mehrabian & Russell, 1974). Subsequent studies advanced the theoretical framework by categorizing environmental factors into three distinct categories: social, design and ambient factors (Baker, 1986). According to Bitner (1992), environmental attributes are defined as factors affecting the five senses, either as a layout dimension such as furniture, equipment or as explicit and implicit signals such as signs, symbols or artifacts). Recognizing the limitations of affect-only explanations, later research integrated cognitive components into the S–O–R framework to better account for consumers' evaluative and interpretive processes underlying approach and avoidance behaviors (Eroglu et al., 2001). This theoretical expansion is particularly relevant to experiential dining contexts, where consumption involves not only emotional reactions but also meaning-making, interpretation, and symbolic engagement. Accordingly, the S–O–R model provides a flexible and extensible foundation for conceptualizing experiential dining as a complex psychological process rather than a simple stimulus–response mechanism.

Stimuli (experiential dining domains): In the context of experiential dining, stimuli are defined as environmental and designed factors that influence diners' internal states and initiate affective, cognitive, and embodied reactions (Choi & Kandampully, 2019; Lin, 2022). Rather than functioning in isolation, these stimuli operate simultaneously and interactively, thereby creating a multisensory and symbolic environment that frames diners' perceptions, expectations, and interpretations. As emphasized in gastrophysics research, experiential dining is fundamentally grounded in multisensorial environments that orchestrate sensory cues to shape perception and emotion (Spence, 2017).

The occurrence of *synaesthesia*, referring to cross-modal sensory interactions, has served as a significant source of inspiration across disciplines such as art, design, marketing, and culinary practice, motivating the development of multisensory dining concepts (Spence & Youssef, 2019). Building on this interdisciplinary foundation, a comprehensive review of the literature suggests that the stimulus component of experiential dining can be conceptualized as a layered system comprising sensory, spatial–environmental, narrative–cultural, social interactional, and technology-augmented domains.

The sensory layer encompasses multisensory attributes that directly influence flavor perception and emotional arousal, including visual aesthetics, olfactory cues, mouthfeel, texture, and temperature contrasts (Spence et al., 2014; Spence & Piqueras-Fiszman, 2014). Cross-modal research demonstrates that the temporal resolution of visual stimuli can be

enhanced or diminished by concurrent auditory inputs, depending on their temporal alignment (Shams et al., 2004). In the context of dining, auditory cues encompass not only ambient sounds but also those generated by the consumption of food and haptic feedback derived from cutlery, tableware, or interactive surfaces. These various forms of auditory and physical stimuli collectively contribute to the sensory integration experienced during mealtimes.

A comprehensive review of the extant literature reveals that the experiential dining stimulation component can encompass layers defined as sensory, spatial, environmental, narrative, cultural, social interaction, and technological augmented inputs. The sensory layer is defined as the set of multisensory attributes that exert a direct influence on flavor perception and emotional arousal. These attributes include visual aesthetics elements, olfactory signals, mouthfeel, texture, and temperature contrasts (Spence et al., 2014; Spence & Piqueras-Fiszman, 2014). The temporal resolution of visual stimuli can be enhanced or diminished by concurrent auditory stimuli, contingent on the temporal relationship between the visual and auditory stimuli (Shams et al., 2004). The following are examples of auditory cues: the sounds made by food, the sounds made by the environment, and haptic feedback derived from cutlery, tableware, or interactive surfaces.

The spatial environmental layer encompasses the ambient and atmospheric attributes that establish the contextual frame of dining experience (Leong et al., 2023; Rathnasiri et al., 2025). This layer is primarily concerned with the interior design of restaurants' dining areas, encompassing elements such as layout, lighting, colour, and spatial configuration. These factors serve as contextual stimuli, exerting a significant influence on mood, comfort, and the extent of user immersion (Ariffin et al., 2017; Heung & Gu, 2012). Beyond functional considerations, spatial design conveys symbolic meanings ranging tradition to futurism that reinforce narrative coherence and guide cognitive interpretation (Song et al, 2022; Yin, 2025).

The narrative-cultural layer functions as a symbolic stimulus embedding dining experiences within systems of meaning, memory, and identity (Jang et al., 2011; Moreira Kares, 2021; Smith, 2015). Narrative cues such as ingredient provenance, terroir-based storytelling, heritage recipes, chef narratives, and cultural symbols expressed through plating or menu language facilitate both emotional and cognitive processing by linking sensory experiences to culturally embedded schemas (Mihalache, 2016; Mossberg & Eide, 2018; Geary, 2022). The social interaction layer consists of interpersonal stimuli arising from human engagement throughout the dining experience. Host-guest communication, chef-guest interaction, shared dining rituals, communal table arrangements, and participatory or performative elements shape emotional tone, perceived authenticity, and trust (Chen et al., 2024). Social stimuli have been shown to mediate the interpretation of experiential cues, amplifying emotional engagement and fostering a sense of belonging.

The technological-augmented layer introduces digitally mediated stimuli that extend and intensify experiential design (Ali et al., 2025; Suryana et al., 2025). The integration of artificial intelligence (AI) with experiential design elements, such as personalized menus, ambient lighting, soundscapes, and pacing, has emerged as a significant trend (Öztürk et al., 2024). This integration involves the use of projection mapping on various surfaces, including tables, walls, and food surfaces, to create immersive environments. Additionally, the incorporation of augmented reality (AR) and virtual reality (VR) into multisensory experiences, along with smart tableware, olfactory technologies, and robotic or conversational AI service agents, serves to augment the experiential aspects of these environments (Baratta et al., 2022; Yıldırım & Yıldırım, 2023). When aligned with sensory and narrative intentions, technological stimuli enhance immersion, personalization, and symbolic richness (Spence & Velasco, 2025a, Spence & Velasco, 2025b). Emerging research on future dining experiences further suggests that

digitally extended environments, including virtual and hybrid experiential layers, are likely to play a significant role in shaping immersive and personalized gastronomic experiences (Velasco et al., 2025)

Organism (Internal Experiential Dining Processing): The organism component signifies the internal psychological and physiological states of diners, precipitated by experiential stimuli. This stage involves the integration and interpretation of multisensory, spatial, social, cultural, and technological inputs through affective, cognitive, and embodied processes (Baek & Choe, 2025). Affective responses encompass a range of emotions, including pleasure, excitement, surprise, nostalgia, awe, and comfort (Natrah Jamaludin & Nik Hashim, 2024; 2025). Cognitive responses encompass the interpretation of narratives, the perception of authenticity, the assessment of value, the allocation of attention, and the process of meaning-making (Wang et al., 2024). Sensory and embodied responses are manifestations of cross-modal sensory integration and physiological engagement with the dining environment (Yuan et al., 2023). The internal states to which these subjects are exposed are shaped by an array of factors, including individual characteristics, prior experiences, cultural background, and expectations. These internal states, in turn, mediate the relationship between external stimuli and experiential outcomes.

Response (Outcomes in Experiential Dining): The response component is indicative of the outcomes that emerge from organism-level processing (Baek & Choe, 2025). These responses may be classified as behavioural, emotional, cognitive, or transformative in nature. The behavioural responses manifest in various forms, including loyalty intentions, a propensity to pay a premium, positive word-of-mouth, and cultural appreciation (Malik et al., 2025). In experiential dining contexts, such behavioural responses are not limited to immediate satisfaction or revisit intentions but also encompass value-driven behaviours such as willingness to pay a premium, experiential loyalty, and positive word-of-mouth, which are shaped by the depth of experiential engagement and perceived experiential value (Lin, 2022). The emotional responses encompass a range of elements, including immersion, attachment, satisfaction, and memorability (Batat, 2022; Stone et al., 2022). Cognitive responses encompass learning, reflection, and enhanced understanding of culinary heritage or narratives. Beyond immediate reactions, experiential dining has the potential to generate transformative outcomes, including identity reinforcement, cultural reconnection, mindfulness, and long-term memory formation (Alves, 2022). The concept of experiential dining attains its optimal value when stimulus configurations elicit profound organism-level engagement, thereby culminating in enduring psychological, emotional, or symbolic transformation.

Experiential Dining Restaurants as Illustrations of the Extended S-O-R Framework

Dinner in the Sky: The concept of “Dinner in the Sky” was first introduced in 2006 in Belgium as an innovative product offering distinctive experience that extends beyond the conventional dining setting, functioning also as a novel medium communication tool (Dinner in the Sky, n.d.). Dinner in the Sky is a culinary establishment that provides guests with a three-star dinner experience at an altitude of 46 meters above ground level.

Dinner in the Sky is an experiential dining concept that is primarily driven by spatial and environmental stimuli, rather than technological or narrative complexity. Within the S-O-R framework, the elevation of diners to significant heights functions as a powerful spatial stimulus that reconfigures bodily perception, risk awareness, and environmental engagement. The absence of sophisticated technological augmentation redirects experiential emphasis toward embodied sensations such as vertigo, vulnerability, and exhilaration, thereby emphasizing spatial design as a pivotal experiential driver.

At the organism level, these extreme spatial conditions elicit heightened emotional arousal and physiological awareness, intensifying affective responses such as excitement, fear, and awe. Cognitive processing is initiated concurrently as consumers interpret the experience through the lenses of novelty, trust, and personal challenge. From a response perspective, Dinner in the Sky exemplifies how spatial extremity alone can engender strong memorability and symbolic distinction, thereby reinforcing the argument that transformative experiential outcomes can emerge from environmental displacement and embodied engagement, even in the absence of complex multisensory or technological orchestration.

Ice Hotel Restaurant: The IceHotel is characterized by a perpetual cycle that commences in winter and culminates in spring, aligning with the natural cycle. The hotel's main dining establishment has garnered a reputation for its culinary offerings, which are presented on plates that are chilled using ice sourced from the Torne River, which borders Sweden and Finland. The hotel is not only a structure; it is an amalgamation of art and architecture, a distinctive edifice that metamorphoses annually (ICEHOTEL, n.d.).

In contradistinction to technology-intensive experiential dining environments, the Icehotel exemplifies an extreme form of environmentally driven experiential design, wherein sensory and spatial stimuli are derived primarily from natural and climatic conditions as opposed to digital augmentation. The Icehotel, constructed entirely from ice and snow, offers dining experiences characterized by sub-zero temperatures, tactile coldness, visual translucency, and acoustic dampening. These characteristics combine to create a highly distinctive multisensory environment. Within the S-O-R framework, environmental stimuli exert a strong influence on organism-level processing by eliciting heightened bodily awareness, emotional arousal, and cognitive appraisal related to novelty, endurance, and authenticity. The Icehotel's narrative-cultural dimension further amplifies these organism-level responses by embedding the dining experience within the context of Arctic heritage, seasonal temporality, and the symbolic meanings of ephemerality and impermanence.

From a response perspective, the Icehotel serves as a paradigm of experiential dining, demonstrating its potential to engender transformative outcomes, encompassing intense memorability, identity-related meaning-making, and a heightened sense of place attachment. The Icehotel exemplifies this paradigm, demonstrating that immersive experiential dining need not rely on advanced digital technologies. Instead, it can be achieved through the deliberate orchestration of sensory, spatial, and narrative stimuli rooted in environmental extremity.

Alchemist: The restaurant Alchemist was established by chef and restaurateur Rasmus Munk in 2015 (Brønnum & Munk, 2019). The Alchemist, in its 2019 iteration, represents an augmentation of the inaugural Alchemist restaurant. This expansive establishment, spanning 27,000 square meters, is meticulously compartmentalized into five distinct areas. The primary chamber boasts a 360° curved ceiling, evocative of a celestial vault, and is endowed with state-of-the-art digital sound and image technologies (Kaya et al., 2025). The Alchemist has consolidated its operations, encompassing the restaurant, The Alchemist Studio, the design department, The Alchemist Test-Kitchen, the kitchen department, and the R&D department, within a unified facility. The Alchemist offers approximately 40 dishes over the course of 5–6 hours. The Alchemist utilizes a technological apparatus primarily comprising sounds, music, and theater in five distinct spaces: the Installation Room, the Lounge, the Dome Room, the Playground, and the Balcony (Yemsi-Paillissé, 2024; 2025).

In contrast to experiential settings driven by environmental factors, such as the Icehotel, Alchemist showcases a highly orchestrated, technology- and narrative-intensive experiential dining environment. In this environment, sensory, spatial, cultural, and digital stimuli are

meticulously synchronized to create a deliberate and multifaceted experience. Within the S-O-R framework, Alchemist functions as a multidimensional stimulus system, integrating immersive audiovisual design, performative service encounters, symbolic narratives, and technologically augmented environments to influence diners' psychological processing. The stimulus configuration at Alchemist extends beyond the plate, encompassing spatial transitions between rooms, curated soundscapes, projection mapping, and ethically charged storytelling. Collectively, these elements frame diners' expectations and interpretations.

At the organism level, these stimuli provoke profound affective and cognitive processing, encompassing emotions such as awe, surprise, discomfort, and reflection, along with heightened attention and meaning-making processes related to sustainability, identity, and societal values. The prolonged temporal structure of the dining experience has been shown to further deepen embodied engagement, allowing diners to internalize sensory and narrative cues through sustained immersion rather than momentary stimulation.

From a response perspective, Alchemist illustrates how experiential dining can generate transformative outcomes, including long-term memorability, identity reinforcement, ethical awareness, and cultural reflection. This illustrates the expanded response dimension of the S-O-R model. This case demonstrates that experiential dining environments grounded in technological mediation and narrative complexity can function as platforms for psychological and symbolic transformation, reinforcing the argument that experiential value emerges from the coherent orchestration of stimuli across multiple experiential layers, rather than from isolated sensory novelty.

Le Petit Chef: Le Petit Chef, a culinary creation that has been described as "the smallest chef in the world," offers a sophisticated three-dimensional cinematic experience that is presented directly on one's plate, accompanied by exquisite gastronomy (Le Petit Chef, n.d.). Prior to, during, and following the meal, the young chef regales guests with a variety of performances and audio-visual presentations. As soon as the food is served, the performance transitions into the background, and the curtain rises to reveal a selection of international delicacies. The dinner theatre has been known to inspire whole families around the world (Çafa et al., 2024).

Le Petit Chef is an exemplar of an experiential dining format, in which narrative and augmented stimuli, both cultural and technological, are employed to enhance accessibility, playfulness, and emotional engagement. Within the S-O-R framework, the technique of animated projection mapping directly onto the dining surface functions as a narrative stimulus that guides attention, structures meaning, and frames sensory interpretation. The integration of storytelling with food presentation transforms each dish into a narrative episode, thereby embedding culinary consumption within a coherent symbolic framework. At the organism level, these narrative and visual stimuli elicit positive affective responses, such as amusement, curiosity, and emotional warmth. Concurrently, these stimuli facilitate cognitive engagement through story comprehension and anticipation. The approachable and performative nature of the experience has been demonstrated to lower cognitive barriers and broaden experiential appeal across diverse demographic groups. From a response perspective, Le Petit Chef exemplifies how narrative coherence and gentle technological mediation can engender memorability, emotional attachment, and shared social enjoyment, thereby underscoring the capacity of experiential dining to generate meaningful outcomes without reliance on extreme sensory intensity or environmental displacement.

Ultraviolet: Ultraviolet has been identified as a pioneering establishment in this regard, having opened in 2012. Its distinctive table d'hôte layout, which can accommodate up to 12 guests at a time, is a testament to the innovative thinking of its founder, Paul Pairet (Yemsi-Paillissé,

2020). Paul Pairet is the proprietor of four restaurants in the Chinese capital: Polux, M. and Mrs. Bund, Charbon, and Ultraviolet Pairet (Yemsi-Paillissé, 2024). Ultraviolet is capable of displaying a maximum of 22 courses within a time frame of less than 3 hours (Bergman, 2012). This venue boasts a sophisticated technological infrastructure, consolidated into a singular and self-contained environment. Its technological components include dry scent projectors, stage lighting, 360-degree wall projections, table projectors, beam loudspeakers, and a multi-channel speaker system (Yemsi-Paillissé, 2024).

Ultraviolet is a paradigm of a technologically advanced, multisensory dining environment, meticulously designed to provide a high degree of sensory congruence through synchronized experiential stimuli. Within the S–O–R framework, Ultraviolet functions as a closed experiential system that integrates projection mapping, scent diffusion, sound design, lighting control, and temperature modulation to orchestrate diners' perceptual and emotional responses. In contrast to environments that depend on spatial novelty or performative excess, Ultraviolet places emphasis on precision and temporal alignment across sensory channels, thereby reinforcing perceptual coherence.

At the organism level, this synchronized multisensory orchestration facilitates profound affective immersion and focused cognitive engagement, as diners process sensory cues within an environment devoid of distractions. The controlled sensory envelope serves to minimize external stimuli, thereby enabling heightened attentional focus and embodied engagement with the dining narrative. From a response perspective, Ultraviolet demonstrates how technologically mediated sensory congruence can generate enduring memorability and emotional attachment. This illustrates the transformative potential of experiential dining when multisensory stimuli are coherently aligned within the S–O–R framework.

Sublimotion: The restaurant known as Sublimotion was inaugurated in 2014 on the Spanish island of Ibiza (Çitak, 2023). It is widely regarded as one of the world's most surreal, futuristic, and thought-provoking dining experiences. The Sublimotion restaurant employs avant-garde, non-traditional three-dimensional gastronomy technology to create a distinctive experience. The restaurant integrates gastronomy with virtual reality technology, offering diners a distinctive experience. The utilization of virtual reality glasses enables guests to observe the preparation of their food in advance and acquire knowledge about its nutritional value prior to placing an order. A notable feature of the restaurant is the substitution of walls in the dining area for screens.

Sublimotion exemplifies an advanced form of technology-driven experiential dining, characterized by the convergence of immersive digital environments, performative gastronomy, and multisensory orchestration within a meticulously controlled experiential setting. Within the S–O–R framework, Sublimotion functions as a hyper-stimulated experiential system, integrating projection mapping, virtual and augmented reality elements, dynamic soundscapes, lighting design, and choreographed service performances to continuously reconfigure the dining environment. These rapidly shifting stimulus configurations are deliberately designed to disrupt perceptual expectations and sustain heightened sensory and emotional arousal throughout the dining sequence. At the organism level, the intensity and temporal density of stimuli elicit robust affective and cognitive responses, encompassing awe, excitement, disorientation, and heightened attentional focus. The immersive and performative nature of the experience encourages embodied engagement, as diners must continuously adapt to changing sensory and narrative contexts. Thematic transitions and narrative layering serve to further intensify cognitive processing, thereby prompting reflection on the boundaries between reality, simulation, and culinary performance.

From a response perspective, Sublimotion exemplifies the capacity of experiential dining to generate transformative experiential outcomes, particularly in terms of extreme memorability, symbolic meaning-making, and identity-related distinction. The experience frequently culminates in enduring psychological impressions that extend beyond immediate satisfaction or behavioural intentions. This phenomenon illustrates the expanded response dimension of the S-O-R model. Sublimotion thus demonstrates how technologically saturated dining environments can operate as sites of experiential transformation, reinforcing the argument that experiential value emerges from the orchestrated intensity and coherence of multisensory and narrative stimuli, rather than from technological novelty alone.

CONCLUSION

The present conceptual article contributes to the advancement of the understanding of experiential dining by positioning the S-O-R framework as a unifying theoretical lens through which gastronomic experiences can be systematically explained. The present study conceptualizes experiential dining as a processual phenomenon, thereby demonstrating the experiential stimuli are psychologically interpreted by diners and subsequently transformed into experiential, behavioural and transformative outcomes. This approach is in response to the growing complexity of contemporary dining environments, where sensory design, technology, cultural context, and demographic factors collectively influence the creation of experiential value.

A substantial theoretical contribution of this study is the extension of experiential dining theory beyond traditional outcomes measures such as satisfaction and behavioural intentions to encompass a more comprehensive assessment of consumer experience. The findings of the study conceptualize experiential value as encompassing transformative outcomes, including identity reinforcement, cultural connection, and long-term memorability. By explicitly positioning these outcomes within the response component of the S-O-R model, the study expands the explanatory scope of the framework and highlights experiential dining as a mechanism for emotional attachments and cultural transmission, particularly in heritage and design-oriented dining contexts.

From a theoretical perspective, the proposed framework provides a structured foundation for future empirical research, enabling scholars to operationalize experiential stimuli, organismic states, and responses within a coherent process model. From a managerial perspective, the S-O-R perspective provides practitioners with a strategic tool for designing immersive dining experiences that shape desired consumer responses by harmonizing sensory, narrative, social, and technological elements. In essence, the implementation of the S-O-R framework reorients the conventional conception of experiential dining from a static service encounter to a dynamic psychological and cultural process. This process encompasses the formation, interpretation, and recollection of gastronomic experiences. As dining environments continue evolve toward greater immersion and technological mediation, the S-O-R model offers a robust and adaptable foundation for understanding the evolving nature of gastronomic experiences.

Limitations of the study

Due to its conceptual nature, this study is subject to several limitations that must be addressed through future empirical studies. Initially, the proposed framework was developed through a synthesis of established theoretical models and conceptual propositions related to experiential dining, rather than being empirically tested. Second, while the model intentionally integrates the domains of gastronomy, food design, culture, and technology in order to capture the multidimensional nature of experiential, this broad scope also constitutes a limitation. Cultural interpretations of sensory, narrative and symbolic cues may vary considerably across regions,

communities, and demographic groups, potentially influencing the way experiential stimuli are perceived and processed.

In addition, the framework was utilized to develop a conceptual model that mapped the diversity of experiential dining practices, with a primary focus on restaurant-based contexts. Accordingly, the framework under consideration does not explicitly account for experiential dining formats beyond restaurants. Moreover, it does not systematically address contextual constraints related to technology. The objective of the present study is to empirically examine consumer perceptions and behavioural responses across a range of experiential dining environments, with particular attention to cross-cultural variations and differing levels of technological integration. This will allow for the testing of boundary conditions and contextual robustness of the proposed framework.

Acknowledgement: The present study was formally presented at the "Deneyimsel Gastronomi Kongresi EGCON 2025" in Hatay, Turkey. This article constitutes a comprehensive expansion of the content presented in the aforementioned study.

References

- Ali, F., Sesliokuyucu, O. S., Khan, K. A., Alotaibi, S., & Wu, C. (2025). The impact of robotic gastronomic experiences on customer value, delight and loyalty in service-robot restaurants. *International Journal of Human-Computer Interaction*, 41(13), 8053-8065. <https://doi.org/10.1080/10447318.2024.2404503>
- Alves, M. J. R. B. P. (2022). *Meal experience in fine-dining: Exploring the role of memory, happiness and mindfulness as mediators* (Unpublished Master's thesis) Universidade NOVA de Lisboa (Portugal).
- Andersson, T. D., & Mossberg, L. (2004). The dining experience: do restaurants satisfy customer needs?. *Food Service Technology*, 4(4), 171-177. <https://doi.org/10.1111/j.1471-5740.2004.00105.x>
- Ariffin, H. F., Bibon, M. F., & Raja Abdullah, R. P. S. (2017). Restaurant's Atmospheric Elements: What the customer wants. *Journal of ASIAN Behavioural Studies*, 2(3), 85-94. <https://doi.org/10.21834/jabs.v2i2.182>
- Auvray, M., & Spence, C. (2008). The multisensory perception of flavor. *Consciousness and cognition*, 17(3), 1016-1031. <https://doi.org/10.1016/j.concog.2007.06.005>
- Baek, J., & Choe, Y. (2025). Applying the SOR Framework to Food Truck Dining: Consumption Needs, Perceptions, and Behavioral Intentions. *Tourism and Hospitality*, 6(5), 265. <https://doi.org/10.3390/tourhosp6050265>
- Baker, J. (1986). The role of the environment in marketing services: The consumer perspective. *The services challenge: Integrating for competitive advantage*, 1(1), 79-84.
- Baratta, R., Bonfanti, A., Cucci, M. G., & Simeoni, F. (2022). Enhancing cultural tourism through the development of memorable experiences: the "Food Democracy Museum" as a phygital project. *Sinergie Italian Journal of Management*, 40(1), 153-176. <https://doi.org/10.7433/10.7433/s117.2022.08>
- Batat, W. (Ed.). (2019). *Food and experiential marketing: pleasure, wellbeing and consumption*. Routledge.
- Batat, W. (2022). Consumers' perceptions of food ethics in luxury dining. *Journal of Services Marketing*, 36(5), 754-766. <https://doi.org/10.1108/JSM-01-2021-0010>
- Bergman, J. (2012, October 7). Shanghai: Ultraviolet. *New York Times*, 10(L). <https://link.gale.com/apps/doc/A304567724/HRCA?u=anon~2afb66c&sid=googleScholar&xid=895d4146>
Accessed on 12.12.2025
- Bitner, M. J. (1992). Servicescapes: The impact of physical surroundings on customers and employees. *Journal of marketing*, 56(2), 57-71. <https://doi.org/10.1177/002224299205600205>
- Brønnum, L. B., & Munk, R. (2019). Holistic Cuisine—A focus beyond the plate. *International journal of gastronomy and food science*, 15, 32-35. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.11.009>
- Chen, Y. V., Wong, I. A., Leong, A. M. W., & Huang, G. I. (2024). Having fun in micro-celebrity restaurants: The role of social interaction, foodstagramming, and sharing satisfaction. *International Journal of Hospitality Management*, 120, 103768. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2024.103768>

- Choi, H., & Kandampully, J. (2019). The effect of atmosphere on customer engagement in upscale hotels: An application of SOR paradigm. *International Journal of Hospitality Management*, 77, 40-50. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.06.012>
- Çağa İ., Pekerşen, Y. & Madenci B.A. (2024) Yiyecek İçecek Sektöründe Dijital Pazarlamanın Etkileri: Le Petit Chef Örneği (The Effects of Digital Marketing in The Food and Beverage Industry: The Case of Le Petit Chef). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(4), 2609-2626 <https://doi.org/10.21325/jotags.2024.1502>
- Çitak, B. (2023). Yeni restoran konseptleri: sanal gerçeklik ve artırılmış gerçeklik deneyimi sunan restoranlar. Gündüz, C. (Ed.), *Turizmde Dijital Gelecek: Seyahat, Konaklama, Rehberlik ve Gastronomide Teknolojik Trendler ve Yenilikçi Uygulamalar içinde* (s. 277–291). Detay Yayıncılık.
- Del Moral, R. G. (2020). Gastronomic paradigms in contemporary Western cuisine: from French haute cuisine to mass media gastronomy. *Frontiers in nutrition*, 6, 192. <https://doi.org/10.3389/fnut.2019.00192>
- Dinner in the Sky (n.d.) Retrieved from <https://www.dinnerinthesky.com/the-network> on 10.12.2025.
- Eroglu, S. A., Machleit, K. A., & Davis, L. M. (2001). Atmospheric qualities of online retailing: A conceptual model and implications. *Journal of Business Research*, 54(2), 95–104. [https://doi.org/10.1016/S0148-2963\(99\)00087-9](https://doi.org/10.1016/S0148-2963(99)00087-9)
- Geary, P. (2022). *Experimental Dining: Performance, Experience and Ideology in Contemporary Creative Restaurants*. Intellect. <https://doi.org/10.1386/9781789383430>
- Gu, Q., Li, M., & Huang, S. (2023). An exploratory investigation of technology-assisted dining experiences from the consumer perspective. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 35(3), 1010-1029. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-02-2022-0214>
- Gusain, Y. S., & Khan, M. S. (2020, January 17–18). 18 Experiential Dining Trends and Social Media: A Conceptual Framework (Conference Presentation). Future Trends in Hospitality Industry New Age Hotels and Alternate Accommodation, New Delhi, India , 140.
- Heung, V. C., & Gu, T. (2012). Influence of restaurant atmospherics on patron satisfaction and behavioral intentions. *International Journal of Hospitality Management*, 31(4), 1167-1177. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2012.02.004>
- ICEHOTEL (n.d.) Retrieved from www.icehotel.com on 10.12.2025
- Jun, K., & Yoon, B. (2024). Consumer perspectives on restaurant sustainability: an S-O-R Model approach to affective and cognitive states. *Journal of Foodservice Business Research*, 1–24. <https://doi.org/10.1080/15378020.2024.2396687>
- Kaya, S. S., Munk, R., Prado, D., & Quoidbach, J. (2025). Emotions shape taste perception in a real restaurant environment. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 39, 101080. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101080>
- Kim, S., Park, E., Fu, Y., & Jiang, F. (2021). The cognitive development of food taste perception in a food tourism destination: A gastrophysics approach. *Appetite*, 165, 105310. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105310>
- Kleinhans, E. H., Van Heerden, C. H., & Kleynhans, I. C. (2016). A review of dining experience dimensions over two decades. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 35(4), 1-27.
- Lashley, C. (2009). Marketing hospitality and tourism experiences. In Haemoon Oh (Ed.) *Handbook of hospitality marketing management* (pp. 3-31). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780080569437>
- Le Petit Chef (n.d.) Retrieved from <https://lepetitchef.com/istanbul/> on 12.12.2025
- Leong, A. M. W., Chen, K. Y., Chen, H. B., Chiang, T. E., & Huan, T. C. (2023). Exploring the effects of customers' assessments of a restaurant's atmospherics and emotional assessments on a fine-dining experience and intentions to return. *Tourism Management Perspectives*, 47, 101121. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2023.101121>
- Lin PM (2022), "Dining in the sharing economy: a comparison of private social dining and restaurants". *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 34 No. 1 pp. 1–22, doi: <https://doi.org/10.1108/IJCHM-12-2020-1453>

- Jang, S., Liu, Y., & Namkung, Y. (2011). Effects of authentic atmospherics in ethnic restaurants: investigating Chinese restaurants. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 23(5), 662-680. <https://doi.org/10.1108/09596111111143395>
- Malik, N., Abbasi, A. Z., Sohail, M. S., Abbasi, G. A., & Ting, D. H. (2025). How “inspired” are customers to order from mobile food delivery apps? Soliciting the stimulus-organism-response (SOR) paradigm. *Aslib Journal of Information Management*, 77(5), 1025-1051. <https://doi.org/10.1108/AJIM-10-2023-0417>
- Masa, A. (2017, June 18–21), A Conceptual Paper on the Experiential Dining in Theme Restaurants (Conference Paper), Apta 2017, Busan, Korea, pp. 394-407
- Mathwick, C., Malhotra, N. and Rigdon, E. (2001), “Experiential value: conceptualization, measurement and application in the catalog and internet shopping environment”, *Journal of Retailing*, Vol. 77 No. 1, pp. 39-56. [https://doi.org/10.1016/S0022-4359\(00\)00045-2](https://doi.org/10.1016/S0022-4359(00)00045-2)
- Mehrabian, A., & Russell, J. A. (1974). An approach to environmental psychology. The MIT Press.
- Mestre, R., de La Rosa, J., de Albéniz, I. M., del Castillo, C. D., Baroni, M., & Arboleya, J. C. (2022). Disciplinary interactions in gastronomy R&D teams. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100609. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100609>
- Mihalache, I. D. (2016). Critical Eating: Tasting Museum Stories on Restaurant Menus. *Food, Culture & Society*, 19(2), 317–336. <https://doi.org/10.1080/15528014.2016.1178548>
- Moreira Kares, E. (2021). Togetherness as a way to enhance memorability–Biometric research on group dining experiences. (Unpublished Thesis) Haaga – Helia University of Applied Sciences
- Mossberg, L., & Eide, D. (2018). Storytelling and meal experience concepts. In Jesper Manniche, Bjornar Saether (Eds) *Nordic Food Transitions* (pp. 84-99). Routledge.
- Natrah Jamaludin, N. A., & Nik Hashim, N. M. H. (2024). Exploring the role of hedonic emotions on attitudinal loyalty and EWOM: a contingency framework and propositions. *Journal of Foodservice Business Research*, 1–51. <https://doi.org/10.1080/15378020.2024.2318525>
- Natrah Jamaludin, N. A., & Nik Hashim, N. M. H. (2025). Tasting Emotions: How Hedonic Emotions, Experience, and Psychological Traits Amplify Fine Dining Post-Consumption Behaviors. *Journal of Sensory Studies*, 40(6), e70091. <https://doi.org/10.1111/joss.70091>
- Oh, H., Fiore, A. M., & Jeoung, M. (2007). Measuring experience economy concepts: Tourism applications. *Journal of travel research*, 46(2), 119-132. <https://doi.org/10.1177/0047287507304039>
- Öztürk, B., Tıraş, D., & Kara, K. (2024). Phygitalization in Gastronomy. In İrfan Yazıcıoğlu, Özgür Yayla, Alper Işın, Fuat Bayram, Eren Yalçın (Eds) *Contemporary Studies and Theories in Gastronomy and Food Science*, Peterlang.
- Parasuraman, A. B. L. L., Zeithaml, V. A., & Berry, L. (1988). SERVQUAL: A multiple-item scale for measuring consumer perceptions of service quality. *Journal of Retailing*, 64(1), 12-40.
- Perullo, N. (2023). Toward a Gastronomic Criticism. In Christina Bartz, Jens Ruchatz, Eva Wattolik (Eds) *Food, Media, Senses Media Studies Volume 100*, 247 – 260.
- Rathnasiri, M. S. H., Kumar, P., Aggarwal, B., Nair, K., & Dewasiri, N. J. (2025). Influences of atmospherics on customer satisfaction and behavioural intentions in the restaurant industry: Evidence from an emerging economy. *PLoS One*, 20(4), e0319948. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0319948>
- Richards, G. (2015). Evolving gastronomic experiences: From food to foodies to foodscapes. *Gastronomy and Tourism*, 1(1), 5-17. <https://doi.org/10.3727/216929715X14298190828796>
- Richards, G. (2021). Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3), 1037-1058. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-10-2020-1217>
- Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (2011). *The Experience Economy*. Harvard Business Press.
- Shams, L., Kamitani, Y., & Shimojo, S. (2004). Modulations of Visual Perception by Sound. In G. A. Calvert, C. Spence, & B. E. Stein (Eds.), *The handbook of multisensory processes* (pp. 27–33). Boston Review.

- Smith, S. (2015). A sense of place: Place, culture and tourism. *Tourism Recreation Research*, 40(2), 220-233. <https://doi.org/10.1080/02508281.2015.1049814>
- Song, H., Yang, H., & Ma, E. (2022). Restaurants' outdoor signs say more than you think: An enquiry from a linguistic landscape perspective. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 68, 103054. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2022.103054>
- Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The perfect meal: The multisensory science of food and dining*. John Wiley & Sons.
- Spence, C., Puccinelli, N. M., Grewal, D., & Roggeveen, A. L. (2014). Store atmospherics: A multisensory perspective. *Psychology & Marketing*, 31(7), 472-488. <https://doi.org/10.1002/mar.20709>
- Spence, C. (2015). Multisensory flavor perception. *Cell*, 161(1), 24-35. <https://doi.org/10.1016/j.cell.2015.03.007>
- Spence, C. (2017). *Gastrophysics: The new science of eating*. Penguin UK.
- Spence, C., & Youssef, J. (2018). Assessing the long-term impact of the molecular gastronomy movement on haute cuisine. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 14, 35-44. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.10.001>
- Spence, C., & Youssef, J. (2019). Synaesthesia: The multisensory dining experience. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18, 100179. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100179>
- Spence, C., Velasco, C. (2025a). Food Experiences in Extended Reality. In: *Digital Dining*. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-91050-0_8
- Spence, C., Velasco, C. (2025b). Digital Storytelling and Gastronomy. In: *Digital Dining*. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-91050-0_10
- Stone, M. J., Migacz, S., & Sthapit, E. (2022). Connections between culinary tourism experiences and memory. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 46(4), 797-807. <https://doi.org/10.1177/1096348021994171>
- Suryana, M., Susanto, E., & Chendraningrum, D. (2025). Beyond consumption: Exploring sensory, symbolic, and digital influences in gastronomic tourist behaviour (Evidence from Indonesia). *E-Journal of Tourism*, 12(2), 198-223. <https://doi.org/10.24922/eot.v12i2.2176>
- Wang, S., Berbekova, A., Uysal, M., & Wang, J. (2024). Emotional solidarity and co-creation of experience as determinants of environmentally responsible behavior: A stimulus-organism-response theory perspective. *Journal of Travel Research*, 63(1), 115-135. <https://doi.org/10.1177/00472875221146786>
- Velasco, C., Petit, O., Motoki, K., Youssef, J., & Spence, C. (2025). Future dining experience journeys: Opportunities and uncertainties for NFTs and the Metaverse. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 101266. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101266>
- Yemsi-Paillissé, A. C. (2024). Fine dining multisensory restaurants and intermediality: An exploratory case study on Ultraviolet and The Alchemist. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100882. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100882>
- Yemsi Paillissé, A. C. (2025). Disruptive culinary stages: a case study on the alchemist experience. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 25(1), 1-13. <https://doi.org/10.1525/gfc.2025.25.1.1>
- Yemsi-Paillissé, AC. (2020). Multisensory restaurants, Art and Tourism – Case study on Ultraviolet by Paul Pairet. In: Mura, P., Tan, K.K.H., Choy, C.W. (eds) *Contemporary Asian Artistic Expressions and Tourism. Perspectives on Asian Tourism*. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-15-4335-7_13
- Yin, J. (2025). Stimulating pro-environmental dining behaviours and intentions: an S-O-R model in farm-to-table restaurants. *British Food Journal*. <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2024-1118>
- Yıldırım, H., & Yıldırım, Y. (2023). DIGITAL GASTRONOMY AND THE TABLES OF FUTURE. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(15), 1-14. <https://doi.org/10.54831/vanyuiibfd.1252883>

Youssef, J., & Spence, C. (2023). Gastromotive dining: Using experiential multisensory dining to engage customers. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 100686. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100686>

Yuan, J. J., Bauman, M. J., Ferns, B. H., Ebrahimzadeh, M., & Alshiha, A. A. (2023). Restaurant dining environment, restaurant formality and dining involvement in the context of memorable dining experiences (Mdes). *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 24(6), 957-984. <https://doi.org/10.1080/1528008X.2022.2094848>

Genişletilmiş Özet

Deneyim ekonomisi paradigması, tüketicilerin ürün ve hizmetleri yalnızca işlevsel faydaları üzerinden değil, bu ürün ve hizmetlerin sunduğu deneyimsel değerler üzerinden değerlendirdiği bir tüketim anlayışını ifade etmektedir (Pine & Gilmore, 2011). Bu paradigma, özellikle hizmet sektörlerinde değer yaratma süreçlerini köklü biçimde dönüştürmüş; gastronomi ve restoran endüstrisi bu dönüşümden en yoğun biçimde etkilenen alanlardan biri hâline gelmiştir. Günümüzde restoranlar yalnızca yiyecek ve içecek sunan mekânlar olmaktan çıkarak, çok duyulu tasarım, anlatısal kurgu, kültürel semboller ve dijital teknolojiler aracılığıyla kurgulanan deneyimsel ortamlar hâline gelmiştir (Spence, 2015; Youssef & Spence, 2023). Bu bağlamda yemek deneyimi, statik bir hizmet karşılaşması olmaktan ziyade, psikolojik, duygusal ve kültürel boyutları olan dinamik bir süreç olarak ele alınmaktadır (Mossberg & Eide, 2018). Bu kavramsal çalışmanın temel amacı, deneyimsel yemeği açıklamak üzere Uyarıcı–Organizma–Tepki (Stimulus–Organism–Response, S–O–R) modelini bütünleştirici bir kuramsal çerçeve olarak konumlandırmak ve gastronomik deneyimlerin nasıl tasarlandığını, algılandığını ve dönüştürücü çıktılara evrildiğini sistematik biçimde ortaya koymaktır. Çalışma, deneyimsel yemek, gastronomi, ağırlama, turizm, deneyim ekonomisi ve çok duyulu algı literatürünün kapsamlı bir sentezine dayanan kavramsal bir nitelik taşımaktadır. Bu yönüyle araştırma, ampirik veri toplamaya değil; mevcut kuramsal yaklaşımların eleştirel değerlendirilmesine ve yeni bir bütüncül model önerisine odaklanmaktadır (Mehrabian & Russell, 1974; Jun & Yoon, 2024).

Literatürde deneyimsel yemek olgusu; duygusal tasarım, mekânsal düzenleme, teknolojik uygulamalar, kültürel anlatılar ve sosyal etkileşim gibi farklı boyutlar üzerinden ele alınmaktadır (Spence, 2015; Gu et al., 2023; Smith, 2015; Leong et al., 2023). Ancak bu çalışmaların büyük bir bölümü, söz konusu boyutları parçalı biçimde incelemekte ve bu unsurların birlikte nasıl işlediğini açıklayan bütüncül bir teorik yapı sunmakta sınırlı kalmaktadır (Mossberg & Eide, 2018; Youssef & Spence, 2023). Benzer şekilde, S–O–R modeli gastronomi ve restoran araştırmalarında sıklıkla kullanılmasına rağmen, çoğunlukla analitik bir araç olarak ele alınmakta; çağdaş deneyimsel yemek ortamlarının çok katmanlı ve dönüşümsel doğasını açıklayacak şekilde kavramsal olarak genişletilmemektedir (Bitner, 1992; Jun & Yoon, 2024). Bu çalışma, söz konusu boşluktan hareketle S–O–R modelini deneyimsel yemek bağlamında yeniden yorumlamakta ve modeli çok boyutlu bir deneyim sistemi olarak ele almaktadır. Önerilen genişletilmiş çerçevede uyarıcı (stimulus) boyutu, deneyimsel yemeğin tasarım bileşenlerini kapsayan çok katmanlı bir sistem olarak yeniden kavramsallaştırılmaktadır. S–O–R literatüründe çevresel faktörlerin sosyal, tasarım ve ambiyans boyutlarıyla ele alındığı (Baker, 1986) ve hizmet ortamındaki duygusal ve uzamsal unsurların tüketici tepkilerini şekillendirdiği vurgulanmaktadır (Bitner, 1992). Bu çalışmada ise uyarıcı boyutu; duygusal (görsel, işitsel, tatsal, dokunsal, kokusal), mekânsal–çevresel, anlatısal–kültürel, sosyal etkileşimsel ve teknoloji destekli girdilerden oluşan bütünlüklü bir deneyim tasarımı sistemi olarak ele alınmaktadır. Bu uyarıcılar, tekil ve bağımsız unsurlar değil; eş zamanlı ve etkileşimli biçimde çalışarak yemek deneyiminin algısal ve duygusal çerçevesini oluşturmaktadır (Spence et al., 2014; Spence & Velasco et al., 2025a; Spence & Velasco, 2025b). Gastrofizik ve çok duyulu algı literatürünün ortaya koyduğu üzere, lezzet algısı tek bir duyu kanalına indirgenemeyecek ölçüde çok duyulu bir bütünleşmeye dayanmaktadır (Auvray & Spence, 2008). Görsel, işitsel ve dokunsal ipuçları, tüketim anındaki değerlendirmeyi anlamlı biçimde dönüştürmekte; duygusal uyum (sensory congruence) ve duyular arası etkileşim, deneyimsel yoğunluğu ve duygusal daldırımı artıran temel mekanizmalar olarak tanımlanmaktadır (Spence et al., 2014; Youssef & Spence, 2023). Mekânsal ve çevresel uyarıcılar ise aydınlatma, yerleşim, renk, sıcaklık ve atmosfer gibi unsurlar yoluyla konforu, duygu durumunu ve deneyimsel tutarlılığı belirlemekte; bu sayede duygusal yorumlamayı güçlendirmekte ya da zayıflatılabilmektedir (Heung & Gu, 2012; Ariffin et al., 2017; Leong et al., 2023).

Anlatısal–kültürel uyarıcılar, deneyimin sembolik düzeyini oluşturarak duygusal girdileri kültürel şemalarla ilişkilendirir. Malzeme kökeni, teruar temelli hikâyeleştirme, miras reçeteleri, şef anlatıları ve ritüel referanslar; yemek deneyimini bellek, kimlik ve anlam sistemleri içine yerleştirir (Mihalache, 2016; Mossberg & Eide, 2018; Geary, 2022). Sosyal etkileşimsel uyarıcılar ise şef–misafir etkileşimi, servis performansı, ortak yeme ritüelleri ve birlikte deneyimleme yoluyla güven, özgünlük ve aidiyet algısını güçlendirmekte; bu durum deneyimin duygusal ve bilişsel işlenmesini yoğunlaştırmaktadır (Andersson & Mossberg, 2004; Chen et al., 2024). Teknoloji destekli uyarıcılar—özellikle projeksiyon ekleme, genişletilmiş gerçeklik (XR), dijital ses–görüntü tasarımı ve yapay zekâ temelli kişiselleştirme araçları—deneyimin daldırma ve anlatısal tutarlılık kapasitesini artırmakta; ancak bu

etkinin sürdürülebilir olması, teknolojinin duyuşsal ve anlatısal niyetle uyumlu biçimde kurgulanmasına bağıdır (Baratta et al., 2022; Gu et al., 2023; Spence & Velasco, 2025a; Spence & Velasco, 2025b).

Organizma (organism) boyutu, bu uyarıcıların bireyler tarafından nasıl içselleştirildiğini açıklayan psikolojik ve fizyolojik süreçleri kapsamaktadır. S-O-R modelinin erken dönem uygulamaları duyuşsal durumlara (haz, uyarılma, baskınlık) odaklanmış olsa da (Mehrabian & Russell, 1974), sonraki çalışmalar bilişsel değerlendirme süreçlerini de dâhil ederek yaklaşma ve kaçınma davranışlarının ardındaki mekanizmaları genişletmiştir (Eroglu et al., 2001). Deneyimsel yemek bağlamında organizma düzeyi; duyuşsal tepkiler (haz, heyecan, şaşkınlık, nostalji, hayranlık), bilişsel süreçler (anlamlandırma, özgünlük algısı, değer değerlendirme) ve bedensel/duyuşsal etkileşimler yoluyla şekillenmektedir (Batat, 2019; Wang et al., 2024). Bireylerin geçmiş deneyimleri, kültürel arka planları ve beklentileri bu içsel süreçleri etkileyerek aynı uyarıcıların farklı bağlamlarda farklı sonuçlar üretmesine neden olabilmektedir (Geary, 2022).

Çalışmanın temel kuramsal katkılarından biri, tepki (response) boyutunu geleneksel memnuniyet ve davranışsal niyet göstergelerinin ötesine taşımasıdır. Önerilen çerçevede tepkiler; davranışsal (sadakat, tekrar ziyaret, ağızdan ağıza iletişim), duyuşsal (bağlanma, hatırlanabilirlik), bilişsel (öğrenme, kültürel farkındalık) ve dönüştürücü çıktılar olarak ele alınmaktadır (Stone et al., 2022; Batat, 2022). Dönüştürücü çıktılar; kimlik pekiştirme, kültürel bağ kurma, farkındalık ve uzun süreli anı oluşumu gibi daha derin ve kalıcı etkileri kapsamaktadır (Alves, 2022). Bu yaklaşım, deneyimsel yemeğin yalnızca tüketimle sınırlı olmayan, bireyin kendilik algısı ve kültürel konumlanışı üzerinde etkili bir süreç olduğunu vurgulamaktadır.

Çalışmada önerilen genişletilmiş Uyarıcı-Organizma-Tepki (S-O-R) çerçevesi, çağdaş deneyimsel restoran örnekleri üzerinden kavramsal olarak somutlaştırılmaktadır. Bu örnekler, deneyimsel yemeğin tekil bir tasarım yaklaşımına indirgenemeyeceğini; aksine farklı uyarıcı kombinasyonlarının, organizma düzeyinde farklı psikolojik süreçleri tetikleyerek dönüştürücü deneyim çıktılarını üretebildiğini göstermektedir. Mekânsal aşırılığı merkeze alan *Dinner in the Sky* örneğinde, yükseklik ve fiziksel konum değişimi güçlü bir mekânsal uyarıcı olarak işlev görmektedir; organizma düzeyinde bedensel farkındalık, risk algısı ve yoğun duyuşsal uyarılma yaratmakta; sonuç olarak deneyim yüksek düzeyde hatırlanabilirlik ve sembolik ayrışma üretmektedir. Benzer biçimde, çevresel ve iklimsel uyarıcılara dayalı olarak kurgulanan *Icehotel* deneyimi, düşük sıcaklık, dokunsal soğukluk ve geçici mekânsallık gibi çevresel girdiler aracılığıyla bedensel ve duyuşsal yoğunluğu artırmakta; deneyimi dayanıklılık, özgünlük ve yer duygusu ile ilişkilendirilen dönüştürücü bir anlatıya dönüştürmektedir.

Anlatı ve teknoloji yoğunluğu ile öne çıkan *Alchemist* ve *Sublimotion* örneklerinde ise deneyimsel değer, çok katmanlı uyarıcı sistemlerinin eş zamanlı orkestrasyonu yoluyla üretilmektedir. Bu restoranlarda dijital projeksiyonlar, ses ve ışık tasarımı, mekânsal geçişler ve etik-kültürel hikâyeleştirme unsurları bir arada kullanılarak, organizma düzeyinde yalnızca haz ve şaşkınlık değil; bilişsel refleksiyon, değer sorgulaması ve kimlik temelli anlamlandırma süreçleri tetiklenmektedir. Bu durum, deneyimsel yemeğin yalnızca eğlence veya duyuşsal tatmin değil, aynı zamanda düşünsel ve sembolik dönüşüm potansiyeli taşıdığını ortaya koymaktadır. Duyusal uyum ve kontrollü çok duyulu yaklaşımını benimseyen *Ultraviolet* örneğinde ise deneyim, dışsal uyaranlardan arındırılmış kapalı bir ortamda ses, ışık, koku, sıcaklık ve görsel içeriklerin zamansal olarak senkronize edilmesi yoluyla kurgulanmaktadır. Bu yüksek düzeyde duyuşsal uyum, organizma düzeyinde yoğun dikkat ve duyuşsal daldırma yaratarak deneyimin uzun süreli bellek oluşumuna dönüşmesini kolaylaştırmaktadır.

Anlatı odaklı ve görece daha erişilebilir bir deneyim sunan *Le Petit Chef* örneği ise deneyimsel yemeğin dönüştürücü etkisinin yalnızca aşırı duyuşsal ya da teknolojik yoğunlukla sınırlı olmadığını göstermektedir. Masaya yansıtılan animasyonlar ve hikâyeleştirilmiş sunumlar aracılığıyla oluşturulan anlatısal yapı, organizma düzeyinde merak, eğlence ve duyuşsal yakınlık üretmekte; bu sayede deneyim farklı yaş grupları ve kültürel profiller için anlamlı ve paylaşılabılır hâle gelmektedir. Bu örneklerin birlikte değerlendirilmesi, deneyimsel yemeğin dönüştürücü potansiyelinin tekil bir uyarıcı türüne değil; duyuşsal, mekânsal, anlatısal, sosyal ve teknolojik bileşenlerin amaçlı, tutarlı ve bağlama duyarlı biçimde bir araya getirilmesine dayandığını ortaya koymaktadır. Dolayısıyla bu örnekler, genişletilmiş S-O-R çerçevesinin deneyimsel yemeğin farklı biçimlerini açıklamada esnek, kapsayıcı ve yüksek açıklayıcılığa sahip bir kuramsal araç sunduğunu teyit etmektedir.

Sonuç olarak bu kavramsal çalışma, deneyimsel yemeği statik bir hizmet sunumu olarak değil; tasarlanmış uyarıcılar aracılığıyla şekillenen, bireylerin içsel süreçlerinden geçerek davranışsal, duyuşsal ve kültürel çıktılara dönüşen dinamik bir deneyim süreci olarak ele almaktadır. Genişletilmiş S-O-R modeli, gastronomi ve ağırlama literatürüne bütüncül bir teorik katkı sunmakta; gelecekte gerçekleştirilecek ampirik araştırmalar için deneyimsel uyarıcıların işlevselleştirilmesine, organizma düzeyi aracı mekanizmaların test edilmesine ve dönüştürücü çıktılarının ölçülmesine imkân veren sağlam bir kavramsal zemin oluşturmaktadır. Aynı zamanda çalışma, miras temelli, tasarım odaklı ve teknoloji destekli restoranlar için deneyim tasarımının duyuşsal, mekânsal, anlatısal, sosyal ve teknolojik bileşenler arasında tutarlılık gözetilerek kurgulanması gerektiğine ilişkin önemli yönetsel çıkarımlar sunmaktadır.



Kriz Dönemlerinde Beslenme: Depremın Başlangıcından, Yeniden Yapılanmaya Kadar Hatay Halkının Beslenme Süreci/ *Nutrition During Times of Crisis: The Nutritional Experience of the People of Hatay from the Onset of the Earthquake to the Reconstruction Phase*

Betül ÇİÇEKLİ, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, betulcicekli492@gmail.com, Sakarya, Türkiye, ORCID: 0000-0009- 9556-7348

Serkan ŞENGÜL, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, serkansengul@subu.edu.tr, Sakarya, Türkiye, ORCID: 0000-0003-4615-1982

Öz

6 Şubat 2023 tarihinde meydana gelen Kahramanmaraş merkezli depremler 11 ilde yıkımlar yaratmıştır. Hatay ili, bu depremin etkilerinin oldukça ağır hissedildiği, büyük can ve mal kayıplarının yaşandığı iller arasında ön plana çıkmaktadır. Meydana gelen felaketin etkisi ile altyapı ve ulaşımın zarar görmesi, lojistik ve haberleşme ağlarının çökmesine buna bağlı olarak beslenme ve tedarik zinciri konusunda da kritik sorunlara sebep olmuştur. Bu çalışmanın araştırma problemi, Hatay halkının depremin ilk anı ve yeniden yapılanma sürecine kadar geçen dönemde, beslenme ihtiyaçlarını karşılamada yaşadığı zorlukların belirlenmesidir. Çalışmanın amacı, afet dönemlerinde ortaya çıkan beslenme sorunlarını tespit ederek gelecekte benzer durumlar için kapsamlı ve sürdürülebilir politika önerileri geliştirmektir. Araştırma nitel bir çalışma olarak, ikincil veri taraması yapılarak çalışma konusu ile ilgili kamu kurumlarının raporları, akademik yayınlar, sivil toplum kuruluşlarının raporları ve medyada yayınlanan içerikler incelenmiştir. Veriler afet anı (ilk 3 gün), geçici barınma zamanı ve yeniden yapılanma dönemi olmak üzere üç temel evrede incelenerek analiz edilmiştir. Gerçekleştirilen analizler sonucunda ilk 3 günde temel gıda gereksinimlerine ulaşımın oldukça kısıtlı olduğu, geçici barınma zamanında gönderilen gıda yardımlarının özellikle hastalar, çocuklar ve yaşlılar için özel ihtiyaçların karşılanmasında eksik kaldığı, yeniden yapılanma sürecinde ise beslenme gereksinimlerinin karşılanmasında sürdürülebilir bir beslenme ağı kurulmasında eksikler yaşandığı tespit edilmiştir. Bu araştırma, kriz dönemlerinde ortaya çıkan beslenme gereksinimlerinin planlamasına odaklanması açısından önemli bir yere sahiptir.

Anahtar Kelime: Afet dönemi beslenme, kriz yönetimi, beslenme güvenliği, Hatay depremleri.

Abstract

The Kahramanmaraş-centered earthquakes that occurred on February 6, 2023, caused destruction across 11 provinces. Hatay stands out as one of the provinces where the effects of this earthquake were felt most severely, with significant loss of life and property. The impact of the disaster on infrastructure and transportation, the collapse of logistics and communication networks, consequently led to critical problems in nutrition and supply chains. The research problem of this study is identifying the difficulties faced by the people of Hatay in meeting their nutritional needs from the moment of the earthquake to the reconstruction period. The aim of the study is to identify nutritional issues that arise during disasters and to develop comprehensive and sustainable policy recommendations for similar situations in the future. This study adopts a qualitative research design, relying on secondary data sources including reports from public institutions, academic publications, non-governmental organizations, and media content. The data were analyzed in three main stages: the moment of the disaster (the first three days), the period of temporary shelter, and the reconstruction phase. The analysis revealed that access to basic food needs was highly limited during the first three days; food aid sent during the temporary shelter period was insufficient to meet the special needs of patients, children, and the elderly; and during the reconstruction phase, there were shortcomings in establishing a sustainable nutrition network to meet nutritional requirements. This research holds significant importance for focusing on planning nutritional needs during crisis periods.

Keywords: Disaster-period nutrition, crisis management, food security, Hatay earthquakes

Geliş Tarihi: 14.12.2025

Kabul Tarihi: 25.12.2025

Yayın Tarihi: 26.12.2025

GİRİŞ

Beşeri veya doğa kaynaklı meydana gelen afetler, can ve mal kaybı, dış etkenlere bağımlı durumda olmak, günlük yaşama adapte olmanın zorlaşması gibi durumlar olarak tanımlanmaktadır. Afetler, hangi sebeple olursa olsun insanlarda psikolojik, fiziksel ve ekonomik olarak olumsuz yansımaları olmaktadır. Bu olumsuz yansımaları yok etmek ve yaşamın sürekliliğinin devamı için barınma, giyim, tıbbi ihtiyaçlar ve hayati önem taşıyan beslenme sorunu yeterli ve dengeli olarak karşılanmalıdır (Akman ve Öney, 2022).

Doğal afet yönetimi bir afetin etkilerini asgari düzeye indirmek amacına yönelik afet öncesi ve sonrasında gerçekleştirilen bir dizi planlama ve uygulamayı içerir. Bu yönetim süreci genellikle döngüsel bir yapıdadır. Afet öncesi aşamada, önleme ve hazırlık faaliyetleri ön plandadır. Önleme, afetin oluşmasını engelleme veya etkilerini azaltmaya yönelik stratejiler geliştirmeyi kapsarken, hazırlık aşaması ise afet durumunda hızlı ve etkili müdahale için gerekli kaynakları ve planları oluşturmayı içerir. Afet meydana geldikten sonra, müdahale ve insani yardım aşamaları devreye girer. Müdahale sürecinde acil durum hizmetleri ve yardım organizasyonları etkin bir şekilde çalışarak zarar gören afetzedelere destek sağlanır. Bu durumda amaç, afetzedelerin temel ihtiyaçlarının giderilmesi ve hayat standartlarının iyileştirilmesidir (Chaudhary ve Piracha, 2021).

Afet türlerinin meydana getirdikleri etkiye göre değişiklik göstermesi afetin çeşitliliğine bağlı olarak beslenme tarzının her afet türüne standardize edilmesi oldukça güç bir durumdur (Arslan ve Yılmaz, 2018:89). Afet dönemlerinde beslenme yönetiminde temel amaç, ihtiyaç duyulan gıdanın sağlanması, depolanması ve afetzedelere ulaştırılması için bir sistem kurmaktır. Buna yönelik iki yaklaşım uygulanmalıdır. Bunlar, genel halkın beslenmesini iyileştirmeye yönelik önlemler ve risk altındaki gruplar (bebekler, hamileler, hastalar, yaşlılar) için özel desteklerdir. Doğal afetlerin ardından hayatta kalmak ve toplum sağlığını korumak için dikkate alınması gereken dört temel nokta bulunmaktadır. Yeterli su alımı, yeterli gıda alımı (önce enerji, sonra protein ve suda çözünen vitaminler), güvenli (hijyenik) beslenme ve mümkün olduğunca fiziksel olarak aktif kalmaktır. Afetin hemen ardından, yardımların barınaklara ulaştığı ana kadar öncelik, minimum su ve enerji ihtiyacının karşılanması olmalıdır (Tsuboyama-Kasaoka ve Purba 2014). 2023 yılında meydana gelen Kahramanmaraş merkezli depremlerde, afet yönetimindeki aksaklıklar ve koordinasyon eksikliği, beslenme ve sağlık sorunlarını artırmıştır. Gıda yardımlarının zamanında ve etkili dağıtılamaması, gıda güvenliği sorunlarını ve yardım erişimindeki aksaklıkları tetiklemiştir (Aldemir, 2023).

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde afet dönemlerinde büyük öneme sahip olan kriz yönetimi ve beslenme güvenliği incelenerek açıklanmıştır. Araştırmaya konu olan, Hatay'ı etkisi altına alan depremin mevcut zamana kadar ki süreçte beslenme açısından ne durumda olduğu hakkında bilgi verilmeye çalışılmış ve afet dönemlerinde beslenmenin önemi açıklanmaya çalışılmıştır.

Afet, Deprem ve Kriz Yönetimi

Afetler, doğal veya insan kaynaklı olaylardır ve insanların sağlığını, ekonomisini, sosyal ilişkilerini ve kültürünü olumsuz etki eden bu tür olaylar, insanların rutin yaşam düzeninde kesintilere yol açarak, günlük işleyişlerini yerine getirme kapasitelerini azaltır ve çeşitli kayıplara neden olur (Öztürk ve Oğuz, 2017). Yeryüzünün oluşumundan bu yana var olan depremler, fay hatlarında meydana gelen ani kırılmaların sonucu olarak ortaya çıkan sarsıntılardır. Ne zaman yaşanacağı kestirilemeyen ve önüne geçilemeyen bu doğal afetler, canlıların yaşamı üzerinde hem maddi kayıplara hem de psikolojik travmalara yol açmaktadır. Türkiye genç bir oluşum olması sebebi ile aktif deprem kuşağında yer almaktadır. Türkiye de afet türleri arasında en çok deprem felaketinin maddi ve manevi kayıplara neden olduğu saptanmıştır (Teke, 2025).

Kriz, Yunanca terminolojisinde yer alan “Krisis” kelimesinden türemiştir ve “dönüm noktası” veya “karar anı” anlamına gelir. Sistemlerin hayatta kalmasını tehdit eden bu durumlar, yeniden yapılanmayı zorunlu kılar. Krizler, hızlı karar almayı ve sistemin yeniden yapılandırılmasını gerektiren karmaşık ve yıkıcı olaylardır (Shrivastava, 1993). Kriz yönetimi ise sıra dışı tedbirler gerektiren stratejik ve uygulama odaklı süreçleri içerir. Acil durum takımları, mevcut durumu inceleyerek muhtemel krizlerin yayılımını tahmin eder ve ihtiyaç duyulan kaynakları saptar. Önceliklerin saptanması, etkili kurtarma çalışmalarının planlanması ve olumsuzlukların en aza indirilmesi, kriz yönetiminin temel aşamalarıdır. Bu doğrultuda, kriz yönetimi yalnızca olası tehlikeleri öngörmekle kalmaz, aynı zamanda krizle mücadeleyi kolaylaştıracak önleyici yaklaşımlar ve sistemler oluşturmaya da odaklanır. Afet yönetimi, çoğunlukla bir felaketin yaşandığı anlarda ve sonrasında yardım çalışmalarını kapsamaktadır (Tanasić ve Cvetković, 2024).

Afet yönetiminde etkinliği artırmak için afet döngüsüne dahil olan tüm kamu ve özel kuruluşlar, finansal ve operasyonel destek sağlayarak sürecin sürdürülebilirliğini güçlendirmelidir. Bilim insanları, akademik kuruluşlar ve meslek odaları afet yönetimi süreçlerine aktif olarak katılmalı, disiplinler arası iş birliği sağlanmalıdır. Koordinasyonu güçlendirmek için açık iletişim mekanizmaları kurulmalı ve ilgili aktörler arasındaki eşgüdüm artırılmalıdır. Ayrıca, afet dönemlerinde etik kurallar belirlenerek uygulanmalı ve afet risklerinin yönetimi için fay haritaları ile jeofizik etütler güncellenerek bilimsel yöntemlere uygun şekilde raporlanmalıdır (Kocalar, 2023).

Afet Dönemi Beslenme ve Beslenme Güvenliği

Doğal afet dönemlerinde beslenme yalnızca 3-5 gün ile sınırlı değildir. Bu beslenme sürecinde gıda güvenliği sağlanarak, özel beslenme ihtiyacı olan bireylere yönelik beslenme hazırlamak, toplu beslenme ihtiyacını karşılamak, dengeli ve sağlıklı beslenme planlaması oluşturmak, afet ve insan kaynaklı kirli atıkların depolanması, toplanması ve dönüştürülmesi gereken büyük bir yönetim süreci olarak ortaya çıkmaktadır (Badem, 2023). Afet mutfaklarında geniş çaplı bir beslenme hizmeti yapılmasından ötürü bu mutfaklarda gıda güvenliğinin sağlanması oldukça önemlidir. Afet yönetimi ve gıda güvenliği iki bağımsız değişken olarak değerlendirilse de maddi ve manevi kayıpları azaltmaya yönelik afet süreçlerinde bütüncül bir yaklaşım ile ele alınmalıdır (Ergülen ve Yükseloğlu, 2023).

Uygulanan gıda yardımının başarısında, yemeğe hazır ve kolay tüketilebilir gıdaların pratik olarak doğrudan dağıtılması, kontaminasyonu önlemesi ve besleyici olması oldukça kritiktir. Sonuç olarak, gıda yardımının uygunluğu ve dağıtımı, afetzedelerin sağlığı açısından büyük önem taşır (Khair, Muhammad, Abang Zaidel ve Mohd Jusoh, 2016). Beklenmedik şekilde meydana gelen doğal afetlerden etkilenen hassas grupların, beslenme koşullarının korunması hayati önem taşır; aksi takdirde hastalık ve ölüm riski artar. Akut yetersiz beslenme artışı ile hayatını kaybeden insan sayısı arasında pozitif bir korelasyon bulunmaktadır. Yaşlılar ve çocuklar, acil koşullarda akut yetersiz beslenme belirtilerine karşı daha hassastır ve genel olarak olumsuz koşullarda yetersiz beslenme semptomları gösteren ilk gruplar arasında yer almaktadırlar (Tsuboyama-Kasaoka ve Purba 2014).

Gıda güvenliği, afet süreçlerinde yaşamın devamlılığı ve sosyal hayatın sürdürülebilirliğini sağlama açısından oldukça önemlidir. Temiz olmayan su ve gıda, hastalıkların çoğalmasının yanı sıra insan ölümüne kadar sonuçlanabilmektedir (Erol, Tutun ve Doğru, 2023). Güvenli ve yeterli gıda erişimi, yalnızca bireylerin sağlıklarını korumakla kalmayıp, aynı zamanda ekonomik ve sosyal kalkınmanın devamlılığı için de kritik bir rol oynamaktadır. Gıda güvenliğinin sağlanamaması, hastalık ve ölüm oranlarında artışa, ekonomik kayıplara ve sosyal huzursuzluğa yol açabilir. Gıda güvenliğini etkileyen pek çok faktör bulunmaktadır; Hızlı nüfus artışı, iklim değişiklikleri, küreselleşen gıda ticareti vb. bunlardan bazılarıdır (Shrivastava, Shrivastava ve Ramasamy, 2016).

Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) belirttiği gıda güvenliği için çiftlikten sofraya kadar olan süreçte, hijyen kurallarına uyulması ve beş temel prensibe (temiz tutma, çiğ ve pişmiş gıdaları ayırma, iyice pişirme, güvenli sıcaklıklarda tutma ve güvenli su ve ham maddeler kullanma) dikkat edilmesi gerekmektedir (WHO,2015) Gıda kaynaklı risklerin ortadan kaldırılabilmesi için mevzuata yönelik net bir çerçeve oluşturulmalı, buna ilişkin denetim mekanizmaları kurulmalı ve yaptırımlar uygulanarak bu paydaşlar arasında etkin bir koordinasyon sağlanmalıdır (Şen, Birkan ve Yetiş, 2019).

YÖNTEM

Bu çalışmada, Hatay halkının deprem sürecindeki beslenme durumunu incelemek amacıyla, nitel araştırma deseni kapsamında, ikincil veri taraması yöntemi kullanılmıştır. Bu kapsamda, konuyla ilgili çeşitli kaynaklardan veriler derlenmiştir. İncelenen veriler arasında, kamu kurumlarının hazırladığı raporlar, akademik alanda yayınlanmış çalışmalar, sivil toplum kuruluşlarının saha raporları ve çeşitli medya organlarında yer alan içerikler bulunmaktadır. Bu çeşitli kaynaklardan elde edilen veriler, Hatay halkının deprem anından başlayarak yeniden yapılanma sürecine kadar geçirdiği farklı evrelerdeki beslenme durumunu analiz etmek amacıyla kullanılmıştır. Analiz süreci, verilerin afet anı (ilk 3 gün), geçici barınma zamanı ve yeniden yapılanma dönemi olmak üzere üç temel aşamada incelenmesini içermektedir. Bu yaklaşım, depremin farklı aşamalarındaki beslenme dinamiklerini ve karşılaşılan sorunları daha geniş bir perspektifte ortaya koymayı amaçlamıştır.

BULGULAR

Araştırmanın bu aşamasında çalışmalarda incelenen bulgulara yer verilmiştir. Bulgular; Hatay halkının ilk 72 saat afet anı beslenme durumu, Hatay halkının geçici barınma zamanı beslenme durumu ve Hatay halkının afet sonrası yapılanma sürecinde beslenme durumu olmak üzere 3 başlık altında detaylandırılmıştır:

Hatay Halkının, Afet Anı Beslenme Durumu (İlk 72 Saat)

6 Şubat 2023 tarihinde, Kahramanmaraş ve 10 ili 7,7 ve 7,6 Mw büyüklüğünde 2 yıkıcı deprem meydana gelmiştir. Bu depremlerin yarattığı etkiler yaklaşık 3 milyon insanı etkisi altına almıştır (Koca, 2024). Hatay Defne merkezli, 20 Şubat tarihinde 20.04'te 6 şiddetinde meydana gelmiştir. Sonrasında ise en şiddetlisi 5,8 olan 90 adet artçı deprem meydana gelmiştir (AFAD, 2023).

Kahramanmaraş merkezli yıkıcı depremlerin ardından, etkilenen alanın büyüklüğü nedeniyle Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığının (AFAD) ilk 48 saat içinde kriz yönetimi konusunda sıkıntılar yaşadığı ve arama kurtarma faaliyetlerine geç başladığı söylentileri, kamuoyunda eleştirilere yol açmıştır. İlk 72 saatte koordinasyon eksikliği, yetersiz ekipman ve az sayıda personelin mobilize edilmesi gibi sorunlar yaşandığı, enkaz çalışmalarının geç başlaması afet yönetiminde aksaklıklara sebebiyet vermiştir (Kırmacı, 2024). Sivil toplum kuruluşları, depremin ilk günlerinde Hatay'a ulaşmakta büyük zorluklar yaşamıştır. Tek giriş güzergâhının bulunması nedeniyle trafik yoğunluğu oluşmuş, yolların hasar görmesi de erişimi daha da geciktirmiştir. Bu sebeplerle, hayati öneme sahip ilk saatlerde depremzedelere yardım ulaştırmada aksaklıklar yaşanmıştır (Duruel, 2023). Deprem sonrası Hatay halkının beslenme süreci, kriz yönetimi açısından önemli bir konu olmuştur. İlk günlerde gıdaya erişimde ciddi sıkıntılar yaşanmış, özellikle temiz su ve temel besin maddelerinin temini büyük bir sorun haline gelmiştir. Afet bölgesinde, sivil toplum kuruluşları ve gönüllüler, gıda temini ve dağıtımı konusunda önemli bir rol üstlenmiştir (İHD, 2023).

Aydın, Şahin, Macit ve Aksakal (2024) Şubat 2023 depremleri sırasında yaşanan lojistik sorunlar ile ilgili yaptıkları çalışmada, afet sürecinde iklim koşullarının ve ulaşım engellerinin lojistik operasyonları olumsuz etkilediği belirtilmektedir. Hatay Havalimanında meydana gelen

ciddi hasar, arama kurtarma ekiplerinin ve hayati yardım malzemelerinin afetzedelere ulaştırılmasında önemli gecikmelere ve aksaklıklara neden olmuştur. Bu durum, deprem bölgesindeki müdahale çalışmalarının etkinliğini olumsuz yönde etkilemiştir. Koordinasyon eksikliği de lojistik aksaklıkları derinleştirmiştir. Bölgeye büyük miktarda yardım malzemesi gönderilmesine rağmen, depolama için uygun alanların olmaması ve dağıtım süreçlerinin düzensizliği kaynak yönetimini zorlaştırmıştır. Yardım malzemelerinin kayıt altına alınamaması, ekipman eksiklikleri, personelin yeterince eğitilmiş olmaması ve uygun lojistik programların bulunmaması koordinasyon zafiyetine yol açmış, bu durum yardım çalışmalarının etkinliğini azaltmıştır.

Kahramanmaraş depremi sonrasında, devlet, sivil toplum kuruluşları ve gönüllüler tarafından bölgeye acil gıda desteği sağlanmış, öncelikle kuru gıdalar ve ambalajlı hazır yiyeceklerle beslenme ihtiyacı karşılanmaya çalışılmıştır. Ardından, afetzedeler ve yardım ekipleri için sahra mutfakları ve mobil mutfaklar kurulmuştur. Ancak, yolların ulaşım kapalı olması yüzünden bazı bölgelere gıda yardımlarının ulaşması üç ila dört gün kadar sürmüştür. Ayrıca, koordinasyon sorunları nedeniyle bazı gıda malzemeleri israf olmuştur. Afetlerin uzun vadeli etkileri göz önünde bulundurulduğunda, afetzedelerin destek ihtiyacının yalnızca kısa vadeli yardım ile sınırlı kalmadığı anlaşılmaktadır. İletişim ve koordinasyonun sağlanmasında internet ve sosyal medya kanallarının büyük rol oynadığı bu süreçte, ihtiyaç duyulan yardımın doğru noktalara yönlendirilmesi mümkün olmuştur. Bununla birlikte, ulaşımın aksaması nedeniyle merkeze uzak köyler ve yerleşim alanlarına yeterli gıda yardımı sağlanamamış, bu durum afet yönetimi açısından önemli bir zorluk olarak öne çıkmıştır (Aldemir, 2023).

T.C. Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı'nın (2024), Kahramanmaraş ve Hatay Depremleri yeniden İmar ve Gelişme Raporu doğrultusunda; Afetten etkilenenlerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamak üzere 312 mobil mutfak, 57 mobil fırın, 17 ikram aracı bölgede hizmet vermiştir. AFAD koordinasyonunda Kızılay, Sivil Toplum Kuruluşları (STK) ve kamu kurumları tarafından günlük ortalama 4 milyon öğün yemek hizmeti verilmiştir. Ayrıca, 2 milyonu AFAD tarafından olmak üzere Türk Kızılayı, STK'lar, belediyeler, hayırseverler ve kamu kurumları vasıtasıyla 20 milyon gıda kolisi dağıtılmıştır. Türk Kızılayı, AFAD'ın haberi doğrultusunda, Hatay'da depremzedelere yönelik yardım çalışmaları kapsamında 5000 adet çorba, 11000 adet su, 2000 adet ekmek, 1000 adet köfte ve 500 adet makarna dağıtımını gerçekleştirmiştir (AFAD, 2023a).

Tupper ve Karacaoğlu (2025) çalışmasında, 2023 Türkiye depremi sonrası bilgiye erişim ve sosyal dayanışmanın, afet eğitimi bağlamında ele alınması gerektiği vurgulanmaktadır. Deprem sonrası su, gıda ve barınma gibi temel gereksinimlere erişimde yaşanan zorluklar, afet eğitiminin vatandaşlık eğitimiyle bütünleşmesi gerektiğini göstermektedir. Depremzedeler, bilgiye ulaşmada güçlük çekmiş, özellikle iletişim altyapısındaki aksaklıklar nedeniyle resmi kaynaklardan yeterli bilgi alamamışlardır. Bu süreçte, yerel toplulukların ve komşuların yaptığı gıda paylaşımı ve destek mekanizmaları hayati bir rol oynamıştır.

Öztürk ve Kırca'nın (2023) çalışmalarında belirttikleri politika önerileri doğrultusunda, afet bölgelerinde etkin bir beslenme yönetimi sağlamak için ulusal yönergeler doğrultusunda eğitim almış uzmanlardan oluşan beslenme destek ekiplerinin kurulması gerekmektedir. Bu ekipler, kriz anlarında hızlı ve etkili beslenme müdahaleleri gerçekleştirerek, afetzedelerin sağlık durumlarını korumayı amaçlamaktadır. Afet desteğinde deneyimi olmayan diyetisyenlerin alanında uzman meslektaşlarıyla bilgi paylaşımını kolaylaştıracak sosyal platformlar oluşturulması önerilmektedir.

Hatay Halkının Afet Sonrası Geçici Barınma Zamanı Beslenme Durumu

Çakır, Mercan, İçyer ve Bozkurt'un (2025) 14 ile 18. gün aralığında Kahramanmaraş merkezli depremler sonrası 40 kamu kurumu, belediye, vakıf, dernek ve STK tarafından depremzedelere

dağıtılan gıdaların güvenliği açısından inceleme yaptıkları çalışmada, gıda güvenliği açısından faaliyet gösteren organizasyonların yüksek seviyede risk içerdikleri saptanmıştır. 1999 İzmit ve 2002 Afyon depremlerinde de benzer şekilde son tüketim süresi geçmiş konserve gıdalar, yanlış depolama, yetersiz gıda soğutucuları, çalışanların hijyen eksikliği gibi olumsuz durumlar ortaya çıkmıştır. Kamu kurumlarında bazı tedbirler alınmış olmasına karşın, STK'lar ve diğer kuruluşlarda düzenli bir planlamanın eksik olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Ek olarak, kamu kuruluşlarında bilgi ve denetim eksiklikleri gıda güvenliği açısından kritik problemlere sebebiyet vermiştir.

Çadır kentlerde ve düzensiz yerleşim alanlarında yaşayan afetzedeler, yeterli ve dengeli beslenme konusunda zorluklarla karşılaşmıştır. Özellikle çocuklar ve yaşlılar için uygun beslenme koşullarının oluşturulması büyük bir mücadele gerektirmiştir. Gıda güvenliği ve hijyen sorunları ile bazı noktalarda yardım malzemelerinin koordinasyonundaki aksaklıklar nedeniyle israf yaşandığı görülmüştür (İHD, 2023).

2023 yılı boyunca Hatay'da gerçekleştirilen gıda yardımı çalışmaları, Kızılayın Afet Beslenme Platformu'nun eş güdümüyle hayata geçirilmiştir. Bölgedeki yiyecek ve içecek ihtiyaçları, 7 adet ikram aracı, 139 seyyar mutfak, 51 hareketli fırın ve diğer nakliye araçları vasıtasıyla karşılanmıştır. Bu çalışmalar neticesinde, afetzedelere günde üç defa olmak üzere toplamda 20 milyon 440 bin porsiyon çorba, 418 milyon porsiyon sıcak yemek, 396 milyon adet ekmek ve 41 milyon 400 bin paket kuru gıda ulaştırılmıştır. Ek olarak, 34.200.000'den fazla ikramlık malzeme, 89.400.000 adet su ve 21.600.000 içecek afet bölgesine ulaştırılmıştır. Ancak, raporda il bazında sağlanan beslenme desteğine ilişkin detaylı veriler bulunmamaktadır. Hatay'da yürütülen beslenme destek çalışmaları, özellikle çadır kentler ve konteyner alanlarında yoğunlaşmaktadır. Bu çalışmalarda, toplu mutfaklar ve sosyal marketler aracılığıyla depremzedelerin temel gıda ihtiyaçlarının karşılanması amaçlanmıştır (Kızılay, 2023).

Hatay Halkının Afet Sonrası Yapılanma Sürecinde Beslenme Durumu

Türkiye Mühendis ve Mimar Odaları Birliğinin (TMMOB) depremin 8. ay değerlendirme raporuna göre; bölgedeki gıda ve su temininde merkezi bir organizasyon eksikliği ciddi sorunlara yol açmıştır. Yardımların planlanmadan sevk edilmesi, prosedürlerin ve sorumlu kişilerin olmaması nedeniyle gıda güvenliği tehlikeye girmiş, yardımların bazı yerlere ulaşamaması gibi problemler yaşanmıştır. Bu durum, insan sağlığı açısından riskleri artırmış ve alandaki düzenin bozulmasına neden olmuştur. Bölgede gıdaya ve suya erişim sürekli olarak sağlanması gereken hayati ihtiyaçlar arasında yer almıştır. Özellikle yaz aylarında, bazı illerde suyla ilgili sorunların ortaya çıktığı gözlemlenmiştir (TMMOB,2023).

Türk Tabipleri Birliği (TTB) ve Sağlık ve Sosyal Hizmet Emekçileri Sendikası (SES) tarafından hazırlanan, Şubat 2023 Depremleri 1. Yıl Raporu doğrultusunda, il genelinde nüfusun %42'si konteyner kentlerde yaşamakta olup, depremzede ailelerin %10,3'ünün hâlâ kendine ait mutfak bulunmamaktadır. Yalnızca ailelerin %33,5'i düzenli gıdaya erişebilirken, dörtte üçü gıda yardımına ya hiç ulaşamamakta ya da yetersiz destek almaktadır. Gıda saklama koşulları konusunda üçte biri uygun şartlara sahip değil; bu durumun temel sebepleri buzdolabı eksikliği, küçük buzdolapları ve elektrik kesintileri olarak aktarılmıştır. Temiz suya erişim noktasında ailelerin neredeyse yarısı yetersizlik yaşamaktadır. Temel içme suyu kaynağı olarak şişe suyu yaygın biçimde kullanılmakta olup (%75), ancak su kaynağı olmayan ya da kuyudan temin eden ailelerin oranı da dikkate değerdir (%2,3 ve %2,8). Deprem bölgesinde dört yaşına kadar çocukların %7,2'si günlük öğüne sahip olmamakta, beş yaş altı çocukların sebze ve tahıl tüketimi nispeten yüksek olsa da (%62 ve %44,3), protein kaynakları bakımından ciddi eksiklikler yaşanmaktadır. Et (%17,7), süt ürünleri (%5,6), baklagiller (%5,8) ve yağ tüketimi (%11,2) oldukça düşük olduğu görülmektedir. Hamile kadınların beslenme yetersizliği sebebiyle deprem sonrasında anne sütünün azalması ve kesilmesi gibi sorunlar yaşadıkları tespit edilmiştir. Eğitim hayatına başlayan çocukların öğle öğünlerini atladıklarını, harçlık

alamadıkları ve beslenme çantalarının boş kaldığı tespit edilmiştir. Beslenme yetersizliği nedeniyle hastalıkların iyileşme süresi uzamış ve sağlık sorunları artmıştır (TTB ve SES, 2024)

Uzun vadede, Hatay halkının beslenme alışkanlıkları değişmiş, ekonomik zorluklar nedeniyle sağlıklı gıdaya erişim daha da zorlaşmıştır. Yeniden yapılanma sürecinde, yerel üreticilerin desteklenmesi ve sürdürülebilir gıda sistemlerinin oluşturulması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Afet sonrası beslenme yönetimi, sadece acil yardım sürecini değil, uzun vadeli gıda güvenliğini de kapsayan bir planlama gerektirmiştir (İHD, 2023).

Türk Tabipler Birliği ve Sağlık ve Sosyal Hizmet Emekçileri Sendikası 2. Yıl raporu doğrultusunda, Hatay'da yürütülen çalışmalara rağmen çocuklara yönelik beslenme politikalarının geliştirilmemesi, afetin uzun vadeli etkilerini artırmaktadır. Özellikle 0-11 ay bebeklerde yetersiz beslenme oranının %11,3'ü aşması, bu durumun ciddiyetini ortaya koymaktadır. Ailelerin, ekonomi şartları da çocukların beslenme standartlarını doğrudan belirlemektedir. 0-5 ay aralığındaki bebeklerin yalnızca %32'si anne sütü ile beslenmekte, ek gıda ve mama tüketimi 6-11 ay çocuklarda %68,6, 12-23 ay çocuklarda %54,1 oranında gerçekleşmektedir. Yüksek enerjili paketli gıda tüketimi erken yaşta başlamaktadır. Ailelerin %44,3'ü düzenli gıdaya erişememekte, üçte birinin uygun saklama koşulları bulunmamakta ve %5,6'sının kendine ait mutfak yoktur. Ayrıca, %10,4'ü suya erişimde ciddi sıkıntılar yaşamaktadır. Çocuklardaki beslenme bozukluklarının ana sebepleri arasında ucuz gıdalara yönelim, yeterli protein alınamaması yer almaktadır. Küçük mutfaklar, depolama alanı eksiklikleri, hijyen sorunları, böcek ve haşere yoğunluğu, su kesintileri ve kirli su gibi faktörler sağlık sorunlarını artırmaktadır. Çadırlarda yaşayan bireyler için mutfak tüpü kullanımı yangın riski taşımaktadır. Kadınlar özelinde beslenme sorunları, hamilelikte yetersiz beslenmeye ve doğum sonrası süt azalmasına neden olmaktadır. Ev içi bakım yükü, su taşıma zorlukları, marketlerin uzaklığı ve çocuklarla alışveriş yapma güçlüğü, kadınların hem fiziksel hem psikolojik yükünü artırmaktadır (TTB ve SES, 2025).

Şubat depremi öncesinde Antakya'da tarım ve hayvancılık sektörü, çeşitli yapısal sorunlarla karşı karşıya kalmıştır. Tarımsal ürünlerin işlenmesine yönelik tesislerin eksikliği, markalaşma süreçlerindeki yetersizlikler ve damızlık birliklerinin etkin çalışamaması, sektörde verimliliği ve sürdürülebilirliği olumsuz etkileyen başlıca faktörler arasında yer almıştır. Deprem sonrasında ise bu sorunlar daha da derinleşerek tedarik zincirinde aksaklıklar yaşanırken, genel fiyat seviyelerinde dalgalanmalar görülmüştür. Pazarlama ve iletişim kanallarındaki zorluklar, üreticilerin piyasaya erişimini sınırlarken, birçok hayvanın düşük fiyatlarla elden çıkarılması sektörde ciddi kayıplara yol açmıştır. Bu durum, tarım ve hayvancılık sektörünü daha büyük ekonomik sıkıntılara sebebiyet vermiştir (MKÜ, 2024).

Süt üretiminde yaşanan aksaklıkları gidermek amacıyla üreticilere 300 ve 500 litrelik süt soğutma tankları, süt sağım makineleri ve jeneratörler içeren destek kitleri sağlanmıştır. Bu destekler sayesinde soğuk hava deposu zinciri yeniden tesis edilerek süt üretiminin sürdürülebilirliği artırılmıştır. Bu girişimler, bölgedeki üreticilerin ekonomik istikrarını güçlendirmeyi ve yerel tarım sektörünü desteklemeyi hedeflemektedir (MKÜ,2024).

Hatay, gastronomi ve mutfak kültürü açısından köklü bir geçmişe sahiptir. Ancak deprem, bölgedeki yerel üreticileri, çiftçileri ve gıda esnafını ağır şekilde etkilemiş; can kayıplarına ve maddi zararlara yol açmıştır (Akarçay, 2023). Hatay Valiliği, kentin gastronomi mirasının korunması ve lezzetlerinin yerel halk ve ziyaretçilerle buluşturulması amacıyla Gastronomi Çarşısı projesini hayata geçirmiştir. Bu çarşı, şehrin gastronomi ve turizm dokusuna uygun olarak prefabrik yapılar şeklinde inşa edilmiş olup, toplamda 18 dükkân ile faaliyet göstermektedir. Ayrıca, kültür, sanat ve gastronominin bir arada yer alacağı Turizm Sanat Köyü Çarşısı projesinin tamamlanmasıyla, 6 restoran ve 75 dükkân ile hizmet vermeye başlanacağı belirtilmiştir. Bu girişim, Hatay'ın eşsiz tatlarını deneyimlemek isteyenler için yeni bir buluşma noktası oluşturmayı hedeflemektedir (Hatay Büyükşehir Belediyesi, 2024, s. 15).

Usta ve Onat (2023) çalışmalarında, Türkiye’de meydana gelen depremler sonrası geçici barınma yönetimi ve afet müdahale süreçleri ele alınmaktadır. Afet sonrası barınma temini, yazarlar tarafından, depremzedelerin olağan yaşam döngüsüne entegrasyonunda merkezi bir öneme sahip olduğu şeklinde değerlendirilmektedir. Ayrıca, afet yönetiminin dört temel aşaması olan müdahale, iyileştirme, zarar azaltma ve hazırlık süreçlerinin etkin bir şekilde uygulanmasının, gelecekteki afetlere karşı toplumun dayanıklılığını artıracığı ifade edilmektedir.

SONUÇ

Depremler, yalnızca fiziksel yıkımlara sebep olmakla sınırlı olmayıp aynı zamanda halk sağlığı ve beslenme güvenliği üzerinde uzun süreli ve derin etkiler yaratmaktadır. Bu çalışmada elde edilen sonuçlar, afet sonrası beslenme yetersizliğinin Hatay bölgesinde ciddi bir sorun teşkil ettiğini göstermektedir. Benzer şekilde, Usta ve Onat’ın (2023) çalışması, Türkiye’deki depremler sonrasında geçici barınma yönetiminin ve afet müdahale süreçlerinin afetzedelerin normale dönüş sürecinde kritik bir rol oynadığını vurgulamaktadır.

Hatay halkının deprem felaketinin başlangıcından yeniden yapılanma sürecine kadar olan beslenme durumu, yalnızca fiziksel yıkımların ötesinde kalmayarak halk sağlığı sorunlarına da yol açmaktadır. Çalışmanın bulguları, depremin ilk anlarından itibaren beslenmeye erişimde yaşanan aksaklıkların önemli sağlık riskleri doğurduğunu ortaya koymaktadır.

Beslenme yetersizliği kadınlar özelinde de kritik bir noktaya ulaşmaktadır. Hamilelik döneminde yeterli beslenememe, doğum sonrası süt azlığına yol açmakta; su taşıma güçlükleri, marketlerin uzaklığı ve çocuklarla alışveriş yapma zorlukları, kadınların fiziksel ve psikolojik yükünü artırmaktadır.

Bilim insanlarının, akademik kuruluşların ve meslek odalarının afet yönetimi süreçlerine aktif katılımı ve disiplinler arası iş birliği, karar alma mekanizmalarının bilimsel temellere dayanmasını sağlayarak daha etkili sonuçlar doğuracaktır. Afet dönemlerinde belirlenecek ve uygulanacak etik kurallar, insani değerlerin korunmasını ve adil uygulamaların hayata geçirilmesine katkı sağlayacaktır. Son olarak, afet risklerinin yönetimi için fay haritaları ve jeofizik etütlerin güncellenerek bilimsel yöntemlere uygun raporlanması, risk azaltma ve önleme çalışmalarında yol gösterici olacaktır. Kocalar’ın (2023) bu tespitleri, afet yönetiminin çok boyutlu ve iş birliğine dayalı bir yaklaşımla ele alınmasının gerekliliğini açıkça ortaya koymaktadır.

Çalışmalar göstermektedir ki, afet yönetiminin dört temel aşaması olan müdahale, iyileştirme, zarar azaltma ve hazırlık süreçlerinin etkin bir şekilde uygulanması, toplumun gelecekteki afetlere karşı dayanıklılığını artırmaktadır. Bu bağlamda, afet öncesi risk azaltma planlarına beslenme güvenliği unsurlarının entegrasyonu büyük önem taşımaktadır. Ayrıca, afet sırasında hızlı ve etkili müdahale sağlamak için lojistik altyapının güçlendirilmesi, koordinasyon mekanizmalarının iyileştirilmesi ve afetzedelerin ihtiyaçlarına duyarlı gıda yardım politikalarının geliştirilmesi gerekmektedir. Uzun vadede ise, bölge halkının ekonomik ve sosyal olarak güçlenmesi, beslenme güvencesinin sürdürülebilirliği açısından temel bir gereklilik olarak değerlendirilmektedir. Bu çalışma, afet sonrası beslenme müdahalelerinin planlanması ve uygulanmasına dair önemli çıkarımlar sunmakta ve gelecekteki araştırmalar için temel bir çerçeve oluşturmaktadır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Betül Çiçekli: Araştırma, metodoloji; Makalenin Yazımı. Serkan Şengül: Çalışmanın planlanması, araştırma, metodoloji

Kaynakça

- Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı [AFAD]. (2023, Şubat 21). Hatay Defne merkezli deprem sonrası çalışmalar – Basın bülteni 2. T.C. İçişleri Bakanlığı. <https://www.afad.gov.tr/hatay-defne-merkezli-deprem-sonrasi-calismalar-basin-bulteni>
- Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı [AFAD]. (2023a, Şubat 6). Kahramanmaraş-Pazarcık'ta meydana gelen deprem hakkında basın bülteni 8. T.C. İçişleri Bakanlığı. <https://www.afad.gov.tr/kahramanmaraş-pazarcikta-meydana-gelen-deprem-hk-basin-bulteni-8>
- Akarçay, E. (2023). Anadolu Mutfağı Güncesi: 6 Şubat Depremleri Sonrası Hatay-Belen'de Kurulan Sahra Mutfağına İlişkin Otoetnografik Değerlendirme. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 45-63.
- Akman, K. & Öney, B. (2022). Afet durumlarında beslenme hizmetleri. *Afet ve Risk Dergisi*, 5(1), 239-246.
- Aldemir, T. (2023). Doğal afetler sonrası afetzedelerin beslenmesi: 2023 Kahramanmaraş depremi örneği. *International Journal of Social and Economic Research*, 10(4), 686-701.
- Arslan M. & Yılmaz H. Ö. (2018) Acil Durum ve Afetlerde Beslenme, 1 Uluslararası Afet Yönetimi Kongre Kitabı. Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi.
- Aydın, S., Şahin, A., Macit, M., & Aksakal, E. (2024). 06 Şubat 2023 Kahramanmaraş depremleri sonrası bölgeye gönderilen yardımların koordinasyon süreçlerinin incelenmesi ve değerlendirilmesi. *Türk Deprem Araştırma Dergisi*, 6(1), 181-214. <https://doi.org/10.46464/tdad.1437829>
- Badem, A. (2023). Afet Durumlarında Beslenme ve Hijyen. In M. Öztürk & M. Kırca (Eds.), *Kahramanmaraş Merkezli Depremler Sonrası İçin Akademik Öneriler* (587–614). Gaziantep: Özgür Yayın-Dağıtım.
- Çakır, M. A., Mercan, Y., İçyer, N. C., & Bozkurt, F. (2025). Post-disaster food safety and food security: An example of the Türkiye earthquake. *Food Security. Advance online publication*. <https://doi.org/10.1007/s12571-025-01539-3>
- Duruel, M. (2023). Sivil toplum kuruluşlarının afet yönetimindeki rolü: 6 Şubat depremi Hatay örneği. *Uluslararası Politik Araştırmalar Dergisi*, 9(2), 1-18.
- Ergülen, F. N., & Yükseloğlu, Z. N. (2023). Doğal afetlerde gıda güvenliği. Kağıt Helva: *Beslenme Kültürü Dergisi*, 9, 28–29. İstanbul Medipol Üniversitesi Yayınları.
- Erol, Z., Tutun, S., & Doğru, S. (2023). Afetlerde gıda güvenliği. In H. Yalçın (Ed.), *Gıda Güvenliği* (27–47). Ankara: Akademisyen Kitabevi.
- Hatay Büyükşehir Belediyesi, İstanbul Büyükşehir Belediyesi İmar ve Şehircilik Dairesi Başkanlığı & BİMTAŞ. (2023). Hatay İl Birinci Yıl İzleme Raporu. İstanbul Planlama Ajansı. https://www.ihd.org.tr/wpcontent/uploads/2023/03/%C4%B0HD_Maras_Depremleri_On_Raporu.pdf
- Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi. (2024). 6 Şubat Depremi Sonrası Hatay Ekonomisinde Erken Toparlanma ve Ekonomik Güçlendirme Sürecinde Sorunların Tespiti ve Çözüm Önerileri Çalıştayı Raporu. Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi.
- İnsan Hakları Derneği. (2023, Mart 25). Maraş merkezli 6 Şubat 2023 depremleri ile ilgili ön gözlem, tespit ve öneri raporu. İnsan Hakları Derneği. https://www.ihd.org.tr/wp-content/uploads/2023/03/%C4%B0HD_Maras_Depremleri_On_Raporu.pdf
- Khair, Z., Muhamad, I. I., Abang Zaidel, D. N., & Mohd Jusoh, Y. M. (2016). Food relief in emergency context: A review. *Proceedings of the 2nd Multidisciplinary Research and Innovation for Globally Sustainable Development*, Pathumthani, 25-26 February 2016, 164-168.
- Kırmacı, T. (2024). 6 Şubat Deprem Raporu: Kurumlar, Usulsüzlükler ve Şeffaflık. Uluslararası Şeffaflık Derneği. https://seffalik.org/wp-content/uploads/2024/02/6-Subat-Deprem-Raporu_Kurumlar-Usulsuzlukler-ve-Seffalik-1.pdf
- Koca, T. T. (2024). Defining patient profiles after the 2023 Kahramanmaraş, Turkey earthquake. *Journal of Rehabilitation Medicine – Clinical Communications*, 7, Article 40039. <https://doi.org/10.2340/jrmcc.v7.40039>
- Kocalar, A. C. (2023). *Kriz Yönetiminden Önce Risk Yönetimi. Kahramanmaraş Merkezli Depremler Sonrası İçin Akademik Öneriler*. Gaziantep: Özgür Yayınları.

- Ozturk Tasci, F., & Oguz Unver, A. (2017). Broad-based participatory inquiry into the definition and scope of disaster. *Journal of Education in Science, Environment and Health*, 3(2), 165–182. <https://doi.org/10.21891/jeseh.326743>
- Öztürk, M., & Kırca, M. (2023). *Kahramanmaraş Merkezli Depremler Sonrası İçin Akademik Öneriler*. Gaziantep: Özgür Yayınları. <https://doi.org/10.58830/ozgur.pub99>
- Shrivastava, P. (1993). Crisis theory/practice: Towards a sustainable future. *Industrial & Environmental Crisis Quarterly*, 7(1), 23–42. <https://doi.org/10.1177/108602669300700103>.
- Shrivastava, S. R., Shrivastava, P. S., & Ramasamy, J. (2016). Global food safety: Challenges and recommended public health strategies. *International Journal of Preventive Medicine*, 7(8). Retrieved from <http://www.ijpvmjournal.net>
- Strateji ve Bütçe Başkanlığı. (2024). Kahramanmaraş ve Hatay Depremleri Yeniden İmar ve Gelişme Raporu <https://www.sbb.gov.tr/wp-content/uploads/2024/02/Kahramanmaraş-ve-Hatay-Depremleri-Yeniden-İmar-ve-Gelişme-Raporu-1.pdf>
- Şen, Y., Birkan, İ., & Ardıç Yetiş, Ş. (2019). Gastronomide güvenli gıda üretimi. In Ş. Aydın, Ö. Çoban, Y. Karakuş, & N. Çalışkan (Eds.), 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı (610–619). Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Yayınları.
- Tanasić, J., & Cvetković, V. M. (2024). The efficiency of disaster and crisis management policy at the local level: Lessons from Serbia. Belgrade: Scientific-Professional Society for Disaster Risk Management.
- Teke, H. (2025). Afetlerin iç göç üzerindeki etkisi: 6 Şubat 2023 Kahramanmaraş depremleri örneği. Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Kamu Yönetimi Ana Bilim Dalı, Elazığ.
- TMMOB. (2023). 6 Şubat Depremleri 8. Ay Değerlendirme Raporu. Link: <https://www.tmmob.org.tr/icerik/tmmob-6-subat-depremleri-8-ay-degerlendirme-raporu->
- Tsuboyama-Kasaoka, N., & Purba, M. B. (2014). Nutrition and earthquakes: Experience and recommendations. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 23(4), 505–513.
- Tupper, J., & Karacaoğlu, Ö. C. (2025). Access to information and social solidarity in the 2023 Turkey earthquake: Disaster education as citizenship education. *Humanities and Social Sciences Communications*, 12(386). <https://doi.org/10.1057/s41599-025-04707-0>
- Türk Kızılay'ı. (2023). Hatay İli Faaliyet Raporu. <https://www.kizilay.org.tr/ms/il-rapor/2023/Hatay-il-faaliyet.pdf>
- Türk Tabipleri Birliği & Sağlık ve Sosyal Hizmet Emekçileri Sendikası. (2024). Şubat 2023 depremleri 1.yıl raporu. Türk Tabipleri Birliği. https://www.ttb.org.tr/userfiles/files/TTB_SES_Deprem_1Yil_Raporu.pdf
- Türk Tabipleri Birliği [TTB] & Sağlık ve Sosyal Hizmet Emekçileri Sendikası [SES]. (2025). Şubat 2023 depremleri 2. yıl değerlendirme raporu. Türk Tabipleri Birliği. <https://www.ttb.org.tr/userfiles/files/subat-2023-depremleri-2-yil-degerlendirme-raporu.pdf>
- Usta, P., & Onat, Ö. (2023). An overview of temporary housing management after the earthquakes in Turkey in terms of disaster management. *Journal of Turkish Operations Management*, 7(1), 1460-1468. <https://doi.org/10.56554/jtom.1204406>
- World Health Organization. (2015, April 7). World Health Day 2015: Food safety. World Health Organization. <https://www.who.int/news-room/events/detail/2015/04/07/default-calendar/world-health-day-2015>